叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 家庭主妇应该了解的电烹饪知识(what Every Housewife Should Know About) 000001

2. 家庭主妇应该了解的电烹饪知识(what Every Housewife Should Know About) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

家庭主妇应该了解的电烹饪知识(What Every Housewife Should Know About)
第1/2页

[wɒt]	['evri]	['haʊswaɪf]
What	**Every**	**Housewife**
什么	每一个	家庭主妇

每个家庭主妇

[ʃʊd; ʃəd]	[nəʊ]	[ə'baʊt]
should	**know**	**about**
应该	知道	关于

应该了解

[ɪ'lektrɪk]	['kʊkɪŋ]	!
Electric	**Cooking**	**!**
电的	烹饪	!

电烹饪!

[prɪ'peəd]	[baɪ]	[ˌfrɪdʒi'dɛə]	[dɪ'vɪʒ(ə)n]	['dʒen(ə)rəl]	[m'əʊtəz]	Corporation001
Prepared	**by**	**Frigidaire**	**Division**	**General**	**Motors**	**Corporation001**
准备	经过	弗里吉戴尔	分配	一般的	电机	Corporation001

由通用汽车公司弗里吉戴尔分部编制

[weə(r)]	[tu:; tə]	[faɪnd]	[ˌaɪ 'ti:]	. . . .
Where	**to**	**find**	**it**	**. . . .**
在哪里	到	寻找	它	. . . .

哪里可以找到它.....

[ɪ'lektrɪk]	['kʊkɪŋ]	[ɪn]	['dʒen(ə)rəl]	[peɪdʒ]	[ˌtu:'tu:]
Electric	**Cooking**	**in**	**General**	**Page**	**2**
电的	烹饪	在	一般的	页	2

电烹饪概论 第2页

['sɜ:fɪs]	['kʊkɪŋ]	[peɪdʒ]	[faɪv]
Surface	**Cooking**	**Page**	**5**
表面	烹饪	页	5

表面烹饪 第5页

['ju:zɪŋ]	[ðə; ði]	[ɪ'lektrɪk]	['ʌv(ə)n]	[peɪdʒ]	[naɪn]
Using	**the**	**Electric**	**Oven**	**Page**	**9**
使用	这	电的	烤箱	页	9

使用电烤箱 第9页

[ju:'tɪlətɪ]	[ɒv; əv]	[ɪ'lektrɪk]	['reɪndʒɪz]	[peɪdʒ]	-
Utility	**of**	**Electric**	**Ranges**	**Page**	**15**
公用事业	的	电的	范围	页	-

电炉的实用性 第15页

[keə(r)]	[ɒv; əv]	[ðə; ði]	[ɪ'lektrɪk]	[reɪndʒ]	[peɪdʒ]	-
Care	**of**	**the**	**Electric**	**Range**	**Page**	**16**
关心	的	这	电的	范围	页	-

电炉保养 第16页

['vedʒtəb(ə)l]	['kʊkɪŋ]	[gaɪd]	[peɪdʒ]	-
Vegetable	**Cooking**	**Guide**	**Page**	**20**
蔬菜	烹饪	指导	页	-

蔬菜烹饪指南 第20页

['beɪkɪŋ] [taɪmz] [ænd; ənd] ['temprətʃər] [peɪdʒ] -
Baking **Times** **and** **Temperatures** **Page** **21**
烘烤 《时代周刊》 和 温度 页 -

烘焙时间和温度 第21页

[miːt] [ænd; ənd] [faʊl] ['rəʊstɪŋ] [tʃɑːt] [peɪdʒ] -
Meat **and** **Fowl** **Roasting** **Chart** **Page** **22**
肉 和 鸡 烘焙 图表 页 -

肉类和禽类烘烤指南 第22页

['frəʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] [gaɪd] [peɪdʒ] -
Frozen **Vegetable** **Cooking** **Guide** **Page** **23**
冷冻 蔬菜 烹饪 指导 页 -

冷冻蔬菜烹饪指南 第23页

['frəʊz(ə)n] [miːt] ['kʊkɪŋ] [gaɪd] [peɪdʒ] -
Frozen **Meat** **Cooking** **Guide** **Page** **241**
冷冻 肉 烹饪 指导 页 -

冷冻肉烹饪指南 第241页

[ðɪs] ['bʊklət] [hæz; həz][ɪn][ˌaɪ 'tiː]['sɪksti] - [naɪn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['friːkwəntli] [ɑːskt] ['kwestʃənz] (
This **booklet** **has** **in** **it** **sixty** **-** **nine** **of** **the** **most** **frequently** **asked** **questions** **(**
这 小册子 有 在 它 六十 - 九 的 这 最多 频繁地 问 问题 (
[ænd; ənd][ðeə(r)] ['ɑːnsəz]) [ə'baʊt] ['kʊkɪŋ] [wɪð] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] .
and **their** **answers** **)** **about** **cooking** **with** **an** **Electric** **Range** **.**
和 他们的 答案) 关于 烹饪 和 一个 电的 范围 .

这本小册子收录了关于使用电炉烹饪的 69 个最常见问题（及其答案）。

[ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [tuː] , [ɪz][sʌm; səm] ['ɪntrəstɪŋ] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ə'baʊt][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv]['frəʊz(ə)n] [fuːd] .
In **it** **,** **too** **,** **is** **some** **interesting** **information** **about** **the** **cooking** **of** **frozen** **food** **.**
在 它 , 也 , 是 一些 有趣的 信息 关于 这 烹饪 的 冷冻 食物 .

书中还包含一些关于冷冻食品烹饪的有趣信息。

[ðɪs] ['prɒbəbli] [wɪl] ['ɑːnsə(r)][mɔː(r)] ['kwestʃənz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [kʌm] [ʌp][ɪn][jɔː(r); jə(r)][maɪnd][ænd; ənd]
This **probably** **will** **answer** **more** **questions** **which** **have** **come** **up** **in** **your** **mind** **and**
这 大概 将要 回答 更多的 问题 哪个 有 来 向上 在 你的 头脑 和
[ðiːz] ['ɑːnsəz] [wɪl] [biː; bi]['iːv(ə)n][mɔː(r)][ɪm'pɔːt(ə)nt][ɪn][ðə; ði]['fjuːtʃə(r)] [wen] [həʊm] ['friːzəz] [ɑː(r); ə(r)]
these **answers** **will** **be** **even** **more** **important** **in** **the** **future** **when** **Home** **Freezers** **are**
这些 答案 将要 是 甚至 更多的 重要的 在 这 未来 什么时候 家 冷冻柜 是
[æz; əz] ['kɒmən] [æz; əz] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtəz] [ænd; ənd] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz] .
as **common** **as** **Refrigerators** **and** **Electric** **Ranges** **.**
作为 常见的 作为 冰箱 和 电的 范围 .

这或许能解答你心中更多的疑问，而且在未来家用冰柜像冰箱和电炉一样普及的时候，这些答案会变得更加重要。

[səʊ] , [kiːp] [ðɪs] ['bʊklət] ['hændi] .
So **,** **keep** **this** **booklet** **handy** **.**
所以 , 保持 这 小册子 便利 .

所以，请妥善保管这本小册子。

[riːd] [ˌaɪ 'tiː] .
Read **it** **.**
读 它 .

读一下。

[lɜːn] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː'self] [ðə; ði]['pruːvn; 'prəʊvn][fækts][ə'baʊt] [ɪ'lektrɪk] ['kʊkɪŋ] . . . [ðə; ði] ['ɑːnsəz]
Learn **for** **yourself** **the** **proven** **facts** **about** **Electric** **Cooking** **.** **.** **.** **the** **answers**
学习 为了 你自己 这 已证实 事实 关于 电的 烹饪 . . . 这 答案
[ðæt] ['evri] ['haʊswaɪf] [ʃʊd; ʃəd] [nəʊ] [wen] [ʃiː; ʃi][plænz] [ðæt] [njuː] ['kɪtʃɪn] .
that **every** **housewife** **should** **know** **when** **she** **plans** **that** **new** **kitchen** **.**
那 每一个 家庭主妇 应该 知道 什么时候 她 计划 那 新的 厨房 .

亲自了解有关电烹饪的可靠事实……每位家庭主妇在规划新厨房时都应该知道的答案。

[ænd; ənd][rɪ'membə(r)] :

And	**remember**	**:**
和	记住	:

记住：

[æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] [prə'vaɪdz] ['meni] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [əd'væntɪdʒ] [wɪtʃ] [hæv; həv] [meɪd]

an	**Electric**	**Range**	**provides**	**many**	**cooking**	**and**	**baking**	**advantages**	**which**	**have**	**made**
一个	电的	范围	提供	许多	烹饪	和	烘烤	优势	哪个	有	制成

[ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [prɪ'fɜːd] [ə'plaɪəns] [ə'mʌŋ] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv] ['haʊswaɪvz] . [ˌtuː'tuː]

it	**the**	**preferred**	**appliance**	**among**	**thousands**	**of**	**housewives**	**.**	**2**
它	这	首选	器具	之中	数千	的	家庭主妇	.	2

电炉具有诸多烹饪和烘焙优势，使其成为成千上万家庭主妇的首选电器。

[ɪ'lektrɪk] ['kʊkɪŋ] [ɪn] General1 .

Electric	**Cooking**	**in**	**General1**	**.**
电的	烹饪	在	General1	.

电烹饪概述1.

[kjuː] .

Q	**:**
问	:

问：

[duː; də][aɪ][hæv; həv][tuː; tə] [lɜːn] [tuː; tə] [kʊk] [ɔːl]['əʊvə(r)] [ə'gen] [tuː; tə] [kʊk] [wɪð] [ɪˌlek'trɪsəti] ?

Do	**I**	**Have**	**to**	**Learn**	**to**	**Cook**	**All**	**Over**	**Again**	**to**	**Cook**	**with**	**Electricity**	**?**
做	我	有	到	学习	到	厨师	全部	超过	再次	到	厨师	和	电	?

难道我要重新学习烹饪才能用电做饭吗?

[ə; eɪ] . [ɒv; əv] [kɔːs] [nɒt] !

A	**.**	**Of**	**course**	**not**	**!**
一个	.	的	课程	不是	!

A. 当然不是!

[dʒʌst][juːz][jɔː(r); jə(r)] [seɪm] ['feɪvərɪt] ['resəpɪz] ([ænd; ənd] ['meni] ['ʌðə(r)z]) [wɪð] ['kɒnfɪdəns] [ænd; ənd]

Just	**use**	**your**	**same**	**favorite**	**recipes**	**(**	**and**	**many**	**others**	**)**	**with**	**confidence**	**and**
只是	使用	你的	相同的	最喜欢的	食谱	(	和	许多	其他的	)	和	信心	和

[iːz] — [ðə; ði]['əʊnli] ['dɪfrəns] [wɪl] [biː; bi] [ðæt] [jɔː(r); jə(r)] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ]['greɪtə(r)]

ease	**—**	**the**	**only**	**difference**	**will**	**be**	**that**	**your**	**electric**	**range**	**will**	**give**	**you**	**greater**
舒适	—	这	仅有的	不同之处	将要	是	那	你的	电的	范围	将要	给	你	更大的

[sɪm'plɪsəti] [ænd; ənd] ['ækjərəsi] ,

simplicity	**and**	**accuracy**	**,**
简单	和	准确性	,

您只需自信轻松地使用您最喜欢的食谱（以及其他许多食谱）——唯一的区别是，您的电炉将为您带来更简单、更精准的烹饪体验。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['greɪtə(r)][dʒɔɪ][tuː; tə] ['kʊkɪŋ] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['kliːnə(r)] , ['kuːlə(r)][ænd; ənd]

and	**add**	**greater**	**joy**	**to**	**cooking**	**because**	**it**	**is**	**cleaner**	**,**	**cooler**	**and**
和	添加	更大的	喜悦	到	烹饪	因为	它	是	清洁工	,	冷却器	和

[ˌɔːtə'mætɪk] . [ˌtuː'tuː] .

automatic	**.**	**2**	**.**
自动的	.	2	.

而且，它更清洁、更凉爽、更自动化，让烹饪更有乐趣。2.

[kjuː] . [ɪz] ['kʊkɪŋ] [baɪ] [ɪˌlek'trɪsəti] [ɪk'spensɪv] ?

Q	**.**	**Is**	**Cooking**	**by**	**Electricity**	**Expensive**	**?**
问	.	是	烹饪	经过	电	昂贵的	?

问：用电做饭贵吗?

[ə; eɪ] .

A	**.**
一个	.

一个。

[ɪn][məʊst] ['sekʃənz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌntri] [ɪ'lektrɪk(ə)l] ['kʊkəri] [ɪz][nəʊ][mɔ:(r)] [ɪk'spensɪv] [ðæn; ðən]['ʌðə(r)]
In most sections of the country electrical cookery is no more expensive than other
在 最多 部分 的 这 国家 电气 烹饪 是 不 更多的 昂贵的 比 其他
['meθədz] ,
methods ,
方法 ,

在全国大部分地区，电烹饪并不比其他烹饪方式更贵。

['ɒf(ə)n] [les] [ɪk'spensɪv] .
often less expensive .
经常 较少的 昂贵的 .

通常价格更低。

[ɪn][fækt][məʊst]['mɒd(ə)n] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz][æz; əz] [prə'dju:st] [baɪ][rɪ'laɪəb(ə)l][ˌmænju'fæktʃərəz][ɑ:(r); ə(r)]
In fact most modern electric ranges as produced by reliable manufacturers are
在 事实 最多 现代的 电的 范围 作为 生产 经过 可靠的 制造商 是
[dɪ'zaɪnd] [ænd; ənd] [ˌendʒɪ'nɪəd] [fɔ:(r); fə(r)][ˌi:kə'nɒmɪk(ə)l][ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] . - .
designed and engineered for economical operation . 33 .
设计 和 工程 为了 经济 手术 . - .

事实上，大多数由可靠的制造商生产的现代电炉灶的设计和制造都以经济运行为目标。33.

[kju:] .
Q :
问 .

问：

[ə'prɒksɪmətli] [haʊ] [mʌtʃ] [dʌz] [ˌaɪ 'ti:] [kɒst] [æn; ən] ['ævərɪdʒ] ['fæməli][tu:; tə] ['ɒpəreɪt] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk]
Approximately How Much Does It Cost an Average Family to Operate an Electric
大约 如何 很多 做 它 成本 一个 平均的 家庭 到 操作 一个 电的
[reɪndʒ] ?
Range ?
范围 ?

一个普通家庭使用电炉大约需要花费多少钱?

[ə; eɪ] . [ˌri:prə'dju:st] [hɪə(r)][ɪz][ə; eɪ]['teɪb(ə)l] ['gɪvɪŋ] [ə'prɒksɪmət] [ɪ'lektrɪk(ə)l] ['kʊkɪŋ] [kɒsts] [kəm'paɪld]
A . Reproduced here is a table giving approximate electrical cooking costs compiled
一个 . 复制品 这里 是 一个 桌子 给予 近似 电气 烹饪 成本 编译
[frɒm; frəm][ðə; ði] [ɪk'spɪərɪəns] [ɒv; əv] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ]['ju:zəz][ɪn][ɔ:l] [pɑ:ts] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌntri] .
from the experience of electric range users in all parts of the country .
从 这 经验 的 电的 范围 用户 在 全部 部分 的 这 国家 .

A. 此处转载了一张表格，列出了根据全国各地电炉用户的经验整理出的大致电烹饪成本。

[ɪ'lektrɪk] ['kʊkɪŋ] [reɪt] [ɪn][jɔ:(r); jə(r)][ləʊ'kæləti] ([pə(r)] ['kɪləwɒt] ['aʊə(r)])
Electric Cooking Rate In Your Locality (Per Kilowatt Hour)
电的 烹饪 速度 在 你的 地点 (每 千瓦 小时)

您所在地区的电费（每千瓦时）

['nʌmbə(r)][ɒv; əv]['pi:p(ə)l][ɪn][ðə; ði] Family2 [θri:][fɔ:r][faɪv][sɪks]
Number of People in the Family2 3 4 5 6
数字 的 人们 在 这 Family2 3 4 5 6

家庭成员人数：2 3 4 5 6

1c $. - $. - $. - $. - $1 . -
1c $. 56 $. 72 $. 84 $. 95 $1 . 02
1c $. - $. - $. - $. - $1 . -

1美分 0.56美元 0.72美元 0.84美元 0.95美元 1.02美元

1¼c . - . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . -
1¼c . 70 . 90 1 . 05 1 . 19 1 . 28
1¼c . - . - 1 . - 1 . - 1 . -

1¼c .70 .90 1.05 1.19 1.28

1½c . - . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . -
1½c . 841 . 08 1 . 26 1 . 43 1 . 53
1½c . - . - 1 . - 1 . - 1 . -

1.5c .841.08 1.26 1.43 1.53

1¾c . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . -
1¾c . 98 1 . 26 1 . 47 1 . 66 1 . 79
1¾c . - 1 . - 1 . - 1 . - 1 . -

1¾c .98 1.26 1.47 1.66 1.79

2c [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . -
2c 1 . 12 1 . 44 1 . 68 1 . 90 2 . 04
2c 1 . - 1 . - 1 . - 1 . - 2 . -

2c 1.12 1.44 1.68 1.90 2.04

2¼c (['ɑːveɪ] . [ɪˈlek] . ['kʊkɪŋ] [reɪt]) [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . -
2¼c (Ave . Elec . Cooking Rate) 1 . 26 1 . 62 1 . 89 2 . 14 2 . 30
2¼c (大道 . 电子 . 烹饪 速度) 1 . - 1 . - 1 . - 2 . - 2 . -

2¼c（平均电烹饪速率）1.26 1.62 1.89 2.14 2.30

2½c [wʌn] . - [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . -
2½c 1 . 40 1 . 80 2 . 10 2 . 38 2 . 55
2½c 1 . - 1 . - 2 . - 2 . - 2 . -

2.5美分 1.40 1.80 2.10 2.38 2.55

2¾c [wʌn] . - [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . -
2¾c 1 . 54 1 . 98 2 . 31 2 . 61 2 . 81
2¾c 1 . - 1 . - 2 . - 2 . - 2 . -

2¾c 1.54 1.98 2.31 2.61 2.81

3c [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . - [θriː] . - .
3c 1 . 68 2 . 16 2 . 52 2 . 85 3 . 064 .
3c 1 . - 2 . - 2 . - 2 . - 3 . - .

3c 1.68 2.16 2.52 2.85 3.064。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ ˈtiː] [ɪkˈspensɪv] [tuː; tə]['priː] - [hiːt] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ʌv(ə)n] ?
Q . Is It Expensive to Pre - heat Such a Large Oven ?
问 . 是 它 昂贵的 到 预 - 热 这样的 一个 大的 烤箱 ?

问：预热这么大的烤箱是不是很贵?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .
A . No .
一个 . 不 .

A. 否

[ˌaɪ ˈtiː] [kɒsts] [əˈprɒksɪmətli] 1¼c [tuː; tə]['priː] - [hiːt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ɪˈlektrɪk] ['ʌv(ə)n][tuː; tə][ðə; ði] ['ævərɪdʒ]
It costs approximately 1¼c to pre - heat a large electric oven to the average
它 成本 大约 1¼c 到 预 - 热 一个 大的 电的 烤箱 到 这 平均的
['beɪkɪŋ] [ɔː(r)] ['rəʊstɪŋ] ['temprətʃə(r)] — (350°F) [ænd; ənd] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ðɪs] [hiːt] [ɪz] [kən'sɜːvd]
baking or roasting temperature — (350°F) and much of this heat is conserved
烘烤 或者 烘焙 温度 — (350°F) 和 很多 的 这 热 是 已保存
['djʊərɪŋ] ['beɪkɪŋ] [ɔː(r)] ['rəʊstɪŋ] [baɪ][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ˌɪnsjuˈleɪʃ(ə)n] .
during baking or roasting by the oven insulation .
期间 烘烤 或者 烘焙 经过 这 烤箱 绝缘 .

将大型电烤箱预热到平均烘焙或烤制温度（350°F）大约需要 1.25 美分，而且在烘焙或烤制过程中，烤箱的隔热层会保留大部分热量。

['æktʃuəli] , [ðə; ði] ['kʌrənt] [ɪz][ɒn]['əʊnli][ə; eɪ][pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði][taɪm] [ðæt] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz][ɪn][juːz] . [faɪv]

Actually	**,**	**the**	**current**	**is**	**on**	**only**	**a**	**part**	**of**	**the**	**time**	**that**	**the**	**oven**	**is**	**in**	**use**	**.**	**5**
实际上	,	这	当前的	是	在	仅有的	一个	部分	的	这	时间	那	这	烤箱	是	在	使用	.	5

.

:

.

实际上，只有烤箱在使用期间的一部分时间里，电流才会接通。5.

[kjuː] .

Q	**:**
问	.

问：

[wɒt] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['seɪfti] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ?

What	**About**	**the**	**Safety**	**of**	**an**	**Electric**	**Range**	**?**
什么	关于	这	安全	的	一个	电的	范围	?

电炉的安全性如何?

[ə; eɪ] . [ɔːl]['repjətəb(ə)l] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz][ɑː(r); ə(r)] [ɪn'spektɪd] ,

A	**.**	**All**	**reputable**	**electric**	**ranges**	**are**	**inspected**	**,**
一个	.	全部	信誉良好的	电的	范围	是	检查	,

A. 所有信誉良好的电炉都经过检验，

['testɪd] [ænd; ənd] [ə'pruːvd] [baɪ][ðə; ði] ['ʌndəraɪtə(r)] ['læbrətɔːriz] [fɔː(r); fə(r)]['faɪə(r)][ænd; ənd]

tested	**and**	**approved**	**by**	**the**	**Underwriter**	**Laboratories**	**for**	**fire**	**and**
测试	和	得到正式认可的	经过	这	承销商	实验室	为了	火	和

['kæʒuəlti] ['hæzədz] [ænd; ənd][mʌst; məst][kəm'plaɪ] [wɪð] [ðeə(r)]['rɪdʒɪd] ['stændədz] .

casualty	**hazards**	**and**	**must**	**comply**	**with**	**their**	**rigid**	**standards**	**.**
伤亡	危险	和	必须	遵守	和	他们的	死板的	标准	.

经美国保险商实验室测试和批准，符合防火防爆标准，并须遵守其严格的标准。

[æz; əz][ə; eɪ]['mætə(r)][ɒv; əv]['dʒen(ə)rəl] ['præktɪs] [ænd; ənd] [ˌrekəmen'deɪʃn] [ɒv; əv][ˌmænju'fæktʃərəz] ,

As	**a**	**matter**	**of**	**general**	**practice**	**and**	**recommendation**	**of**	**manufacturers**	**,**
作为	一个	事情	的	一般的	实践	和	推荐	的	制造商	,

根据一般做法和制造商的建议，

[freɪmz] [ænd; ənd][ɔːl][nɒn] - [ɪ'lektrɪk(ə)l] [pɑːts] [ɑː(r); ə(r)] ['graʊndɪd] [tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [ə'genst] [bɪ'kʌmɪŋ]

frames	**and**	**all**	**non**	**-**	**electrical**	**parts**	**are**	**grounded**	**to**	**insure**	**against**	**becoming**
框架	和	全部	非	-	电气	部分	是	接地	到	保证	反对	成为

[ɪ'lektrɪkli] [ə'laɪv] [waɪl] [ɪn][juːz] .

electrically	**alive**	**while**	**in**	**use**	**.**
电气	活	尽管	在	使用	.

框架和所有非电气部件均已接地，以确保在使用过程中不会带电。

[ɔːl][ɪ'lektrɪk(ə)l] [pɑːts] [ɑː(r); ə(r)] ['ʃiːldɪd] [ænd; ənd]['ɪnsjuleɪtɪd][tuː; tə][prə'tekt] [ə'genst] [ˌæksɪ'dent(ə)l]

All	**electrical**	**parts**	**are**	**shielded**	**and**	**insulated**	**to**	**protect**	**against**	**accidental**
全部	电气	部分	是	屏蔽	和	绝缘的	到	保护	反对	偶然

['kɒntækt] . - .

contact	**.**	**46**	**.**
接触	.	-	.

所有电气部件均采用屏蔽和绝缘措施，以防止意外接触。46.

[kjuː] . [kæn; kən] ['kʊkɪŋ] [biː; bi] [kən'tɪnjuːd] [wɪð] ['seɪfti] ['djʊərɪŋ][æn; ən][ɪ'lektrɪk(ə)l] [stɔːm] ?

Q	**.**	**Can**	**Cooking**	**be**	**Continued**	**with**	**Safety**	**During**	**an**	**Electrical**	**Storm**	**?**
问	.	能	烹饪	是	持续	和	安全	期间	一个	电气	风暴	?

问：雷雨天气下能否安全地继续做饭?

[ə; eɪ] . [jes] , [kəm'pliːtli] .

A	**.**	**Yes**	**,**	**completely**	**.**
一个	.	是的	,	完全地	.

A：是的，完全正确。

[djuː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['riːz(ə)nz] [ɒv; əv] ['seɪfti] ['menʃ(ə)nd] [ə'bʌv] . ['sɛvən] .

Due	to	the	reasons	of	safety	mentioned	above	.	7	.
到期的	到	这	原因	的	安全	提及	多于	.	7	.

出于上述安全原因。7.

[kjuː] .

Q	:
问	.

问：

[wɒt] ['hæpənz] [ɪf] [ə; eɪ] [swɪtʃ] [ɪz] [tɜːnd] [ɒn] [ænd; ənd] [left] [ɒn] [baɪ] [mis'teik] ?

What	Happens	if	a	Switch	Is	Turned	On	and	Left	On	By	Mistake	?
什么	发生	如果	一个	转变	是	转向	在	和	左边	在	经过	错误	?

如果误将开关打开后忘记关掉会发生什么?

[ə; eɪ] . ['kʌrənt] [wɪl] [biː; bi] ['weɪstɪd] , [ðæts] [ɔːl] .

A	.	Current	will	be	wasted	,	that's	all	.
一个	.	当前的	将要	是	浪费	,	那就是	全部	.

A. 电流会被浪费掉，仅此而已。

[ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['kænɒt] [ˌəʊvə'hiːt] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ˌɔːtə'mætɪk] [kən'trəʊlz] [prɪ'vent] [ðɪs] .

The	oven	cannot	overheat	because	automatic	controls	prevent	this	.
这	烤箱	不能	过热	因为	自动的	控制	防止	这	.

烤箱不会过热，因为自动控制系统会防止这种情况发生。

[ðə; ði] ['sɜːfɪs] ['juːnɪts] [kæn; kən] [biː; bi] [left] [ɒn] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] [fɔː(r); fə(r)] [deɪz] [wɪ'ðaʊt] ['dæmɪdʒ]

The	surface	units	can	be	left	on	at	high	speed	for	days	without	damage
这	表面	单位	能	是	左边	在	在	高的	速度	为了	天	没有	损害

[tuː; tə] [ðə; ði] ['juːnɪt] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] ['hæzəd] . [eit] .

to	the	unit	or	without	hazard	.	8	.
到	这	单元	或者	没有	冒险	.	8	.

表面装置可以高速运转数天而不会损坏装置或造成危险。8.

[kjuː] . [ɪz] [ðeə(r)] ['eni] ['hæzəd] [ɪn'vɒlvd] [baɪ] ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n] ['ɒpəreɪtɪŋ] ['djʊərɪŋ] [maɪ] ['æbsəns] ?

Q	.	Is	There	Any	Hazard	Involved	By	Leaving	the	Electric	Oven	Operating	During	My	Absence	?
问	.	是	那里	任何	冒险	涉及	经过	离开	这	电的	烤箱	操作	期间	我的	缺席	?

问：我不在家时让电烤箱开着，会有什么危险吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[juː; jʊ] [kæn; kən] [pleɪs] [æn; ən] [ɪn'taɪə(r)] [miːl] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [liːv] [ðə; ði] [haʊs] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [ˌɑːftə'nuːn] ,

You	can	place	an	entire	meal	in	the	oven	and	leave	the	house	for	the	afternoon	,
你	能	地方	一个	全部的	一顿饭	在	这	烤箱	和	离开	这	房子	为了	这	下午	,

你可以把一整顿饭放进烤箱，然后下午出门。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [reɪndʒ] [wɪl] [ˌɔːtə'mætɪkli] [kʊk] [ðə; ði] ['dɪnə(r)] [ænd; ənd] [tɜːn] [ɒf] [ðə; ði] [hiːt] [æt; ət] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] [taɪm] [ɪf] [ðə; ði] [reɪndʒ] [ɪz] [ɪ'kwɪpt] [wɪð] [æn; ən] [ˌɔːtə'mætɪk] [taɪm] [kən'trəʊl] .

and	the	range	will	automatically	cook	the	dinner	and	turn	off	the	heat	at	the	proper	time	if	the	range	is	equipped	with	an	automatic	time	control	.
和	这	范围	将要	自动地	厨师	这	晚餐	和	转动	离开	这	热	在	这	恰当的	时间	如果	这	范围	是	配备	和	一个	自动的	时间	控制	.

如果炉灶配备了自动定时控制功能，它会自动烹饪晚餐并在适当的时间关闭火源。

[ʃʊd; ʃəd] [juː; jʊ] [əˈraɪv] [həʊm] [ˈleɪtə(r)] [ðæn; ðən] [plænd] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [wɪl] [hæv; həv] [rɪˈteɪnd] [səˈfɪʃ(ə)nt]

Should	you	arrive	home	later	than	planned	the	oven	will	have	retained	sufficient
应该	你	到达	家	之后	比	计划	这	烤箱	将要	有	保留	充足的

[hiːt] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [ˈriːznəbl] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [ˈdɪnə(r)] [wɔːm] [ɪˈnʌf]

heat	for	a	reasonable	length	of	time	to	keep	the	dinner	warm	enough
热	为了	一个	合理的	长度	的	时间	到	保持	这	晚餐	温暖的	足够的

[fɔː(r); fə(r)] [ɪˈmiːdiət] [ˈsɜːvɪŋ] . [naɪn] .

for	immediate	serving	.	9	.
为了	即时	服务	.	9	.

如果您回家的时间比计划晚，烤箱仍能保持足够的温度一段时间，使晚餐保持适宜的温度，可以立即食用。9.

[kjuː] .

Q	:
问	.

问：

[wɒt] [ˈhæpənz] [ɪf] [ˈpaʊə(r)] [ˈfeɪljə(r)] [əˈkɜːz] ?

What	Happens	if	Power	Failure	Occurs	?
什么	发生	如果	力量	失败	发生	?

如果发生停电会怎样?

[ə; eɪ] . [ɪkˈspɪəriəns] [ˈɪndɪkeɪts] [ðæt] [ˈpaʊə(r)] [ˈfeljər] [ɑː(r); ə(r)] [ˈneglɪdʒəb(ə)l] .

A	.	Experience	indicates	that	power	failures	are	negligible	.
一个	.	经验	表示	那	力量	失败	是	微不足道	.

A. 经验表明，停电事故可以忽略不计。

[ænd; ənd] , [ˈiːv(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [əˈkɜː(r)] , [ðeə(r)] [ɪz] [nəʊ] [ˈdeɪndʒə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] [reɪndʒ] .

And	,	even	should	they	occur	,	there	is	no	danger	from	the	electric	range	.
和	,	甚至	应该	他们	发生	,	那里	是	不	危险	从	这	电的	范围	.

即使发生这种情况，电炉也不会造成危险。

[ˈəʊnli] [ðə; ði] [ˌɪnkənˈviːniəns] [ɒv; əv] [ˈbiːɪŋ] [wɪˈðaʊt] [ðə; ði] [juːz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ] [ˈdjʊərɪŋ] [ðə; ði] [ˈpɪəriəd]

Only	the	inconvenience	of	being	without	the	use	of	the	range	during	the	period
仅有的	这	不便	的	存在	没有	这	使用	的	这	范围	期间	这	时期

[ðə; ði] [ˈpaʊə(r)] [ɪz] [ɒf] . [faɪv]

the	power	is	off	.	5
这	力量	是	离开	.	5

唯一的不便之处在于停电期间无法使用炉灶。5

[ˈsɜːfɪs] [ˈkʊkɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] Range1 .

Surface	Cooking	on	the	Electric	Range1	.
表面	烹饪	在	这	电的	Range1	.

电炉表面烹饪1.

[kjuː] . [duː; də] [ðə; ði] “ [ˈdefɪnət] ” [ˈsɜːfɪs] [hiːts] [prəˈvaɪdɪd] [baɪ] [məʊst] [ɪˈlektrɪk] [ˈreɪndʒɪz] ,

Q	.	Do	the	“	Definite	”	Surface	Heats	Provided	by	Most	Electric	Ranges	,
问	.	做	这	“	定	”	表面	加热	假如	经过	最多	电的	范围	,

问：大多数电炉提供的“确定性”表面热量是否真的存在?

[hæv; həv] [ˈeni] [ədˈvæntɪdʒ] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] “ [ˈɪnfɪnət] ” [ˈnʌmbə(r)] [ɒv; əv] [ˈsɜːfɪs]

Have	Any	Advantages	Over	the	“	Infinite	”	Number	of	Surface
有	任何	优势	超过	这	“	无限	”	数字	的	表面

与“无限”数量的表面相比，它们有任何优势吗?

[hiːts] [prəˈvaɪdɪd] [baɪ] [ˈreɪndʒɪz] [ˈjuːzɪŋ] [ˈʌðə(r)] [ˈfjuːəlz] ?

Heats	Provided	by	Ranges	Using	Other	Fuels	?
加热	假如	经过	范围	使用	其他	燃料	?

使用其他燃料的炉灶提供的热量?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ðɪs] [ɪz][ɪm'pɔ:t(ə)nt][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'ti:] [ɪ'lɪmɪˌneɪts] “ ['geswɜ:k] ” [ɪn] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] [i'neibl] [ju:; jʊ]

This	is	important	because	it	eliminates	“	guesswork	”	in	cooking	and	enables	you
这	是	重要的	因为	它	消除	“	猜测	”	在	烹饪	和	启用	你

[tu:; tə][ju:z]['i:v(ə)n][ˌʌnfə'mɪliə(r)]['resəpɪz] [wɪð] ['kɒnfɪdəns] [ænd; ənd] [i:z] .

to	use	even	unfamiliar	recipes	with	confidence	and	ease	.
到	使用	甚至	陌生	食谱	和	信心	和	舒适	.

这很重要，因为它消除了烹饪中的“猜测”，使您能够自信轻松地使用即使是不熟悉的食谱。

[ðə; ði] [hi:t] [əb'teɪnd] [æt; ət] [i:tʃ] [swɪtʃ] ['setɪŋ] [wɪl] [bi:; bi] [rɪ'pi:tɪd] [ɪg'zæktli] [i:tʃ] [taɪm] [ju:; jʊ][ju:z]

The	heat	obtained	at	each	switch	setting	will	be	repeated	exactly	each	time	you	use
这	热	获得	在	每个	转变	环境	将要	是	重复	确切地	每个	时间	你	使用

[ˌaɪ 'ti:] . [ˌtu:'tu:] .

it	.	2	.
它	.	2	.

2.

[kju:] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] ['meni] ['sɜ:fɪs] [hi:ts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][prə'vaɪdɪd][fɔ:(r); fə(r)][best] [rɪ'zʌlts] ?

How	Many	Surface	Heats	Should	be	Provided	for	Best	Results	?
如何	许多	表面	加热	应该	是	假如	为了	最好的	结果	?

为了达到最佳效果，应该提供多少个表面加热点?

[ə; eɪ] . [məʊst]['reɪndʒɪz][hæv; həv][faɪv] ['sɜ:fɪs] [hi:ts] [dɪ'skraɪbd] [hɪə(r)] ,

A	.	Most	ranges	have	five	surface	heats	described	here	,
一个	.	最多	范围	有	五	表面	加热	描述	这里	,

A. 大多数靶场都有以下五个表面热源：

[ænd; ənd] [ði:z] [hæv; həv] [bi:n] [faʊnd] ['ædɪkwət] [fɔ:(r); fə(r)] ['evri] ['kʊkɪŋ] [ni:d] . [θri:] .

and	these	have	been	found	adequate	for	every	cooking	need	.	3	.
和	这些	有	到过	成立	足够的	为了	每一个	烹饪	需要	.	3	.

这些产品足以满足各种烹饪需求。3.

[kju:] .

Q	.
问	.

问：

[wɒt] [ɪz][ðə; ði][ju:z][fɔ:(r); fə(r)] ['sɜ:fɪs] “ [haɪ] ” [hi:t] ?

What	Is	the	Use	for	Surface	“	High	”	Heat	?
什么	是	这	使用	为了	表面	“	高的	”	热	?

表面“高温”有什么用途?

[ə; eɪ] . “ [haɪ] ” [hi:t] [ɪz]['ɔ:lweɪz] [ju:st] [tu:; tə] [brɪŋ] [fu:dz] ['kwɪkli] [tu:; tə] ['sti:mɪŋ] [pɔɪnt] .

A	.	“	High	”	heat	is	always	used	to	bring	foods	quickly	to	steaming	point	.
一个	.	“	高的	”	热	是	总是	用过的	到	带来	食物	迅速地	到	蒸煮	观点	.

A. “高温”总是用来快速将食物加热到冒蒸汽的状态。

([æz; əz] [su:n] [æz; əz] ['kʊkɪŋ] ['temprətʃər] [ɑ:(r); ə(r)] [ri:tʃt] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['ləʊə(r)] [hi:ts] [ɪz]

(	As	soon	as	cooking	temperatures	are	reached	one	of	the	lower	heats	is
(	作为	很快	作为	烹饪	温度	是	达到	一	的	这	降低	加热	是

[ju:st] [tu:; tə] [kən'tɪnju:] [ænd; ənd] [kəm'pli:t] [ðæt] ['kʊkɪŋ] .)

used	to	continue	and	complete	that	cooking	.	)
用过的	到	继续	和	完全的	那	烹饪	.	)

（一旦达到烹饪温度，就会转而使用较低的火力继续烹饪直至完成。）

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [juːst] [tuː; tə] [ˌpriːˈhiːt] [fæt][fɔː(r); fə(r)] [ˈfraɪɪŋ] [ænd; ənd] [juːst] [kənˈtɪnjuəsli] [fɔː(r); fə(r)] [diːp] [fæt]

It	is	used	to	preheat	fat	for	frying	and	used	continuously	for	deep	fat
它	是	用过的	到	预热	胖的	为了	煎炸	和	用过的	持续	为了	深的	胖的

[ˈfraɪɪŋ] [ɒv; əv][pəˈteɪtəʊz] .

frying	of	potatoes	.
煎炸	的	土豆	.

它用于预热油炸用的油脂，并连续用于土豆的油炸。

“ [haɪ] ” [hiːt] [ɪz][ˈɔːlweɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [spiːd] [ɪn] [ˈhiːtɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

“	High	”	heat	is	always	used	for	speed	in	heating	water	.
“	高的	”	热	是	总是	用过的	为了	速度	在	加热	水	.

在加热水的过程中，通常使用“高温”来加快加热速度。

High64 .

High64	.
High64	.

High64。

[kjuː] .

Q	:
问	.

问：

[wɒt] [ɪz][ðə; ði][juːz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˈsɜːfɪs] “ [ˈmiːdiəm] - [haɪ] ” [hiːt] ?

What	Is	the	Use	for	the	Surface	“	Medium	-	High	”	Heat	?
什么	是	这	使用	为了	这	表面	“	中等的	-	高的	”	热	?

表面“中高”温度有什么用途?

[ə; eɪ] . “ [ˈmiːdiəm] - [haɪ] ” [prəˈvaɪdz][ðə; ði] [raɪt] [ˈtemprətʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˈfraɪɪŋ] [ˈtʃɪkɪn] [ɔː(r)]

A	.	“	Medium	-	high	”	provides	the	right	temperature	for	frying	chicken	or
一个	.	“	中等的	-	高的	”	提供	这	正确的	温度	为了	煎炸	鸡	或者

[ˈbraʊnɪŋ] [miːts] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] [meɪnˈteɪnɪŋ] [ˈkʊkɪŋ] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] [kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [fuːd] [ɪn]

browning	meats	and	for	maintaining	cooking	of	large	quantities	of	food	in
褐变	肉类	和	为了	保持	烹饪	的	大的	数量	的	食物	在

[ˈekstrə] [lɑːdʒ] [juːˈtensɪlz] .

extra	large	utensils	.
额外的	大的	餐具	.

A.“中高火”是煎炸鸡肉或将肉类煎至焦黄的合适温度，也是在特大号炊具中烹饪大量食物的理想温度。

“ [ˈmiːdiəm] - [haɪ] ” [ɒn] [smɔːl] [ˈjuːnɪts][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈgrɪdl] [keɪks] [wen]

“	Medium	-	high	”	on	small	units	can	be	used	for	baking	griddle	cakes	when
“	中等的	-	高的	”	在	小的	单位	能	是	用过的	为了	烘烤	烤盘	蛋糕	什么时候

[ə; eɪ] [smɔːl] [juːˈtens(ə)l][ɪz] [juːst] .

a	small	utensil	is	used	.
一个	小的	用具	是	用过的	.

使用小型烤盘时，小型烤炉的“中高火”可以用来烤制煎饼。

[ˈmiːdiəm] High5 .

Medium	High5	.
中等的	High5	.

中高5。

[kjuː] .

Q	:
问	.

问：

[wen] [duː; də][juː; jʊ][juːz][ðə; ði] [ˈsɜːfɪs] “ [ˈmiːdiəm] - [ləʊ] ” [hiːt] ?

When	Do	You	Use	the	Surface	“	Medium	-	Low	”	Heat	?
什么时候	做	你	使用	这	表面	“	中等的	-	低的	”	热	?

何时使用“中低”火力?

[ə; eɪ] . “ ['miːdiəm] - [ləʊ] ” [ɪz][dʒʌst] [raɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['pɜːkəleɪtɪŋ] ['kɒfi] [ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] ['hiːtɪŋ] [smɔːl]
A . **“** **Medium** **-** **low** **”** **is** **just** **right** **for** **percolating** **coffee** **or** **for** **heating** **small**
一个 . “ 中等的 - 低的 ” 是 只是 正确的 为了 渗滤 咖啡 或者 为了 加热 小的
[kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [fuːd] ['kwɪkli] .
quantities **of** **food** **quickly** **.**
数量 的 食物 迅速地 .

A.“中低火”非常适合冲泡咖啡或快速加热少量食物。

['miːdiəm] Low6 .
Medium **Low6** **.**
中等的 Low6 .

中低6。

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问:

[haʊ] [ɪz] “ [ləʊ] ” [hiːt] [juːst] ?
How **Is** **“** **Low** **”** **Heat** **Used** **?**
如何 是 “ 低的 ” 热 用过的 ?

“低温”加热是如何使用的?

[ə; eɪ] . “ [ləʊ] ” [hiːt] [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kiːpɪŋ] [fuːdz] ['kʊkɪŋ] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] ['stɑːtɪd]
A . **“** **Low** **”** **heat** **is** **used** **for** **keeping** **foods** **cooking** **after** **they** **have** **been** **started**
一个 . “ 低的 ” 热 是 用过的 为了 保持 食物 烹饪 后 他们 有 到过 开始
[ɒn] “ [haɪ] ” [hiːt] .
on **“** **high** **”** **heat** **.**
在 “ 高的 ” 热 .

A. “低温”用于在用“高温”开始烹饪食物后，继续烹饪食物。

[ðɪs] [ləʊ] [hiːt] [ɪz] [səˈfɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] ['kiːpɪŋ] [kwaɪt][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz]
This **low** **heat** **is** **sufficient** **for** **keeping** **quite** **a** **large** **quantity** **of** **vegetables**
这 低的 热 是 充足的 为了 保持 相当 一个 大的 数量 的 蔬菜
[ænd; ənd]['ʌðə(r)] [fuːdz] ['æktɪvli] ['kʊkɪŋ] .
and **other** **foods** **actively** **cooking** **.**
和 其他 食物 积极 烹饪 .

这种低温足以让大量的蔬菜和其他食物持续烹饪。

Low7 .
Low7 **.**
Low7 .

低7。

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问:

[haʊ] [ɪz] “ ['sɪmə(r)] ” [hiːt] [juːst] ?
How **Is** **“** **Simmer** **”** **Heat** **Used** **?**
如何 是 “ 煨 ” 热 用过的 ?

“慢炖”加热方式是如何使用的?

[ə; eɪ] . “ ['sɪmə(r)] ” [hiːt] [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ləʊ] ['temprətʃə(r)] ['kʊkɪŋ] , [fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [smɔːl]
A . **“** **Simmer** **”** **heat** **is** **used** **for** **low** **temperature** **cooking** **,** **for** **instance** **,** **small**
一个 . “ 煨 ” 热 是 用过的 为了 低的 温度 烹饪 , 为了 实例 , 小的
[kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,
quantities **of** **vegetables** **,**
数量 的 蔬菜 ,

A. “慢炖”是指低温烹饪，例如少量蔬菜的烹饪。

['kʊkɪŋ] ['kʌstəd] , ['sɔːsɪz] [ænd; ənd] [draɪd] [fruːts] .
cooking **custards** **,** **sauces** **and** **dried** **fruits** **.**
烹饪 蛋奶冻 , 酱汁 和 干燥 水果 .

烹制蛋奶冻、酱汁和干果。

[ðə; ði]['juːzɪz; 'juːsɪz][fɔː(r); fə(r)] “ [ləʊ] ” [ænd; ənd] “ ['sɪmə(r)] ” [hiːts] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [ðə; ði] [seɪm]
The **uses** **for** **“** **low** **”** **and** **“** **simmer** **”** **heats** **are** **much** **the** **same**
这 用途 为了 “ 低的 ” 和 “ 煨 ” 加热 是 很多 这 相同的
[ɪk'septɪŋ] “ [ləʊ] ” [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['lɑːdʒə(r)] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [fuːdz] .
excepting **“** **low** **”** **is** **used** **for** **larger** **quantities** **of** **foods** **.**
除外 “ 低的 ” 是 用过的 为了 更大的 数量 的 食物 .

“小火”和“慢炖”的用途基本相同，只是“小火”通常用于烹饪大量食物。

Simmer78 .
Simmer78 **.**
Simmer78 .

Simmer78。

[kjuː] . [waɪ] [ɪz] [ləʊ] ['wɔːtə(r)] ['kʊkɪŋ] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] ?
Q **.** **Why** **Is** **Low** **Water** **Cooking** **Recommended** **for** **Vegetables** **?**
问 . 为什么 是 低的 水 烹饪 受到推崇的 为了 蔬菜 ?

问：为什么建议用少水烹饪蔬菜?

[ə; eɪ] . [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][mɔː(r)] [fuːd] ['vælјuː][ɪz] [rɪ'teɪnd] , ['ɔːlsəʊ]['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [ə'pɪərəns] [ɪz]['betə(r)] .
A **.** **Because** **more** **food** **value** **is** **retained** **,** **also** **flavor** **and** **appearance** **is** **better** **.**
一个 . 因为 更多的 食物 价值 是 保留 , 还 味道 和 外貌 是 更好的 .

A. 因为保留了更多的食物价值，而且味道和外观也更好。

['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] [niːd] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə]['vedʒtəb(ə)lz][tuː; tə] [kri'eɪt] [ðə; ði] ['nesəsəri] [stiːm]
Very **little** **water** **need** **be** **added** **to** **vegetables** **to** **create** **the** **necessary** **steam**
非常 小的 水 需要 是 额外 到 蔬菜 到 创造 这 必要的 蒸汽
[fɔː(r); fə(r)]['prɒpə(r)] ['kʊkɪŋ] . [naɪn] .
for **proper** **cooking** **.** **9** **.**
为了 恰当的 烹饪 . 9 .

蔬菜只需加入少量水即可产生足够的蒸汽进行充分烹饪。9.

[kjuː] .
Q **.**
问 .

问：

[wɪtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [faɪv] ['sɜːfɪs] [hiːts] [ɪz][məʊst] ['præktɪkl] [tuː; tə][juːz][ɪn] ['meɪkɪŋ] ['kɒfi] ?
Which **of** **the** **Five** **Surface** **Heats** **Is** **Most** **Practical** **to** **Use** **in** **Making** **Coffee** **?**
哪个 的 这 五 表面 加热 是 最多 实际的 到 使用 在 制作 咖啡 ?

在制作咖啡时，五种表面加热方式中哪一种最实用?

[ə; eɪ] . “ ['miːdiəm] - [ləʊ] ” [ɒn]['aɪðə(r)][ðə; ði] [lɑːdʒ] [ɔː(r)] [smɔːl] ['juːnɪt] ,
A **.** **“** **Medium** **-** **low** **”** **on** **either** **the** **large** **or** **small** **unit** **,**
一个 . “ 中等的 - 低的 ” 在 任何一个 这 大的 或者 小的 单元 ,

A. 无论是大功率还是小功率机型，都设置为“中低”档位。

[dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn][ðə; ði][saɪz]['pɜːkəleɪtə(r)][ænd; ənd] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['kɒfi] [tuː; tə][biː; bi] [meɪd] . - .
depending **upon** **the** **size** **percolator** **and** **amount** **of** **coffee** **to** **be** **made** **.** **10** **.**
取决于 之上 这 尺寸 渗滤式咖啡壶 和 数量 的 咖啡 到 是 制成 . - .

根据咖啡壶的大小和要制作的咖啡量而定。10.

[kjuː] . [ɪz][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)]
Q **.** **Is** **the** **Deep** **Well** **Cooker**
问 . 是 这 深的 出色地 炊具

问：深井炊具

[mɔː(r)] ['præktɪkl] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [fɔːθ] ['sɜːfɪs] ['juːnɪt] ?

More	**Practical**	**Than**	**a**	**Fourth**	**Surface**	**Unit**	**?**
更多的	实际的	比	一个	第四	表面	单元	?

比第四个表面单元更实用?

[ə; eɪ] . [jes] ,

A	**.**	**Yes**	**,**
一个	.	是的	,

A. 是的,

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)] [wɪl] [pə'fɔːm] ['vɜːtʃuəli] ['eni] ['kʊkɪŋ] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n]['pɒsəb(ə)l][ɒn]

because	**the**	**deep**	**well**	**cooker**	**will**	**perform**	**virtually**	**any**	**cooking**	**operation**	**possible**	**on**
因为	这	深的	出色地	炊具	将要	履行	几乎	任何	烹饪	手术	可能的	在

[ə; eɪ] ['sɜːfɪs] ['juːnɪt] ,

a	**surface**	**unit**	**,**
一个	表面	单元	,

因为深井式灶具几乎可以完成所有在灶台上可以进行的烹饪操作。

[plʌs] ['beɪkɪŋ] , [ænd; ənd][duː; də] ['meni] [ɒv; əv][ðem; ðəm]['betə(r)][ænd; ənd][mɔː(r)] [ˌiːkə'nɒmɪkli] . - .

plus	**baking**	**,**	**and**	**do**	**many**	**of**	**them**	**better**	**and**	**more**	**economically**	**.**	**11**	**.**
加	烘烤	,	和	做	许多	的	他们	更好的	和	更多的	经济上	.	-	.

再加上烘焙，而且很多烘焙工作都能做得更好、更经济。11.

[kjuː] .

Q	**:**
问	.

问:

[wɒt] [taɪps] [ɒv; əv] [fuːd] [ɑː(r); ə(r)] [best] [prɪ'peəd] [ɪn][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)] ?

What	**Types**	**of**	**Food**	**Are**	**Best**	**Prepared**	**in**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**?**
什么	类型	的	食物	是	最好的	准备	在	这	深的	出色地	炊具	?

哪些类型的食物最适合用深孔锅烹饪?

[ə; eɪ] . [pɒt] [rəʊsts] , [suːps] , [stjuːz] [ænd; ənd] ['eni] [fuːdz] [ri'kwaiə] [lɒŋ] ['kʊkɪŋ] [taɪmz] . - .

A	**.**	**Pot**	**roasts**	**,**	**soups**	**,**	**stews**	**and**	**any**	**foods**	**requiring**	**long**	**cooking**	**times**	**.**	**12**	**.**
一个	.	锅	烤肉	,	汤	,	炖菜	和	任何	食物	需要	长的	烹饪	时代	.	-	.

A. 炖肉、汤、炖菜以及任何需要长时间烹饪的食物。12.

[kjuː] .

Q	**:**
问	.

问:

[wɒt] [ɑː(r); ə(r)][sʌm; səm]['juːzɪz; 'juːsɪz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)] ?

What	**Are**	**Some**	**Uses**	**for**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**?**
什么	是	一些	用途	为了	这	深的	出色地	炊具	?

深井式炊具有哪些用途?

[ə; eɪ] . ['stiːmɪŋ] ['pʊdɪŋz] , ['beɪkɪŋ] , ['sɪmərɪŋ] [draɪd] [fruːts] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] ['tʌfə(r)] [kʌts]

A	**.**	**Steaming**	**puddings**	**,**	**baking**	**,**	**simmering**	**dried**	**fruits**	**and**	**cooking**	**tougher**	**cuts**
一个	.	蒸煮	布丁	,	烘烤	,	煨煮	干燥	水果	和	烹饪	更难	削减

[ɒv; əv] [miːts] .

of	**meats**	**.**
的	肉类	.

A. 蒸布丁、烘焙、炖煮干果和烹饪较硬的肉类。

[æz; əz][ə; eɪ][juː'tens(ə)l][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['sterəlaɪzɪŋ] . - .

As	**a**	**utensil**	**it**	**can**	**be**	**used**	**for**	**sterilizing**	**.**	**13**	**.**
作为	一个	用具	它	能	是	用过的	为了	灭菌	.	-	.

作为器具，它可用于消毒。13.

[kjuː] . [duː; də] ['fleɪvəz] ['mɪŋg(ə)l] [wen] ['sevrəl] [fuːdz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [æt; ət] [wʌn] [taɪm] [ɪn] [ðə; ði]

Q	**.**	**Do**	**Flavors**	**Mingle**	**When**	**Several**	**Foods**	**Are**	**Cooked**	**at**	**One**	**Time**	**in**	**the**
问	.	做	口味	交融	什么时候	一些	食物	是	煮熟	在	一	时间	在	这

[diːp] [wel] ['kʊkə(r)] ?

Deep	**Well**	**Cooker**	**?**
深的	出色地	炊具	?

问：在深井锅中同时烹饪几种食物时，味道会混合吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] — [ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] [rɪ'membə(r)][tuː; tə][duː; də][wʌn] [θɪŋ] — ['ɔːlweɪz] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fuːdz]

A	**.**	**No**	**—**	**If**	**you**	**will**	**remember**	**to**	**do**	**one**	**thing**	**—**	**always**	**remove**	**the**	**foods**
一个	.	不	—	如果	你	将要	记住	到	做	一	事物	—	总是	消除	这	食物

[frɒm; frəm][ðə; ði]['kʊkə(r)][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] ['kʌrənt] [ɪz] [tɜːnd] [ɒf] .

from	**the**	**cooker**	**as**	**soon**	**as**	**the**	**current**	**is**	**turned**	**off**	**.**
从	这	炊具	作为	很快	作为	这	当前的	是	转向	离开	.

A. 不——如果你能记住一件事——那就是一旦电源关闭，就立即将食物从电饭煲中取出。

[waɪl] [fuːdz] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] “ [eks'heɪlɪŋ] ” [ðeə(r)]['əudəz] .

While	**foods**	**are**	**cooking**	**they**	**are**	**“**	**exhaling**	**”**	**their**	**odors**	**.**
尽管	食物	是	烹饪	他们	是	“	呼气	”	他们的	气味	.

食物在烹饪过程中会"散发"气味。

[wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kuːl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] “ [ɪn'heɪl] ” [ænd; ənd] [əb'zɔːb] [ðə; ði]['əudəz][ɒv; əv]

When	**they**	**begin**	**to**	**cool**	**they**	**begin**	**to**	**“**	**inhale**	**”**	**and**	**absorb**	**the**	**odors**	**of**
什么时候	他们	开始	到	凉爽的	他们	开始	到	“	吸入	”	和	吸收	这	气味	的

['ʌðə(r)] [fuːdz] . - .

other	**foods**	**.**	**814**	**.**
其他	食物	.	-	.

当它们开始冷却时，它们就开始"吸入"并吸收其他食物的气味。814.

[kjuː] . [kæn; kən][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['stiːmɪŋ] [braʊn] [bred] , ['pʊdɪŋz]

Q	**.**	**Can**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**Be**	**Used**	**for**	**Steaming**	**Brown**	**Bread**	**,**	**Puddings**
问	.	能	这	深的	出色地	炊具	是	用过的	为了	蒸煮	棕色的	面包	,	布丁

, [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ?

,	**etc**	**.**	**?**
,	ETC	.	?

问：深孔蒸锅可以用来蒸黑面包、布丁等吗?

[ə; eɪ] . [jes] , [baɪ] ['pɔːrɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]['kʊkə(r)][ænd; ənd]['juːzɪŋ][ə; eɪ] “ ['trɪvɪt]

A	**.**	**Yes**	**,**	**by**	**pouring**	**water**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**cooker**	**and**	**using**	**a**	**“**	**trivet**
一个	.	是的	,	经过	浇注	水	在	这	底部	的	这	炊具	和	使用	一个	“	三脚架

” [ɔː(r)] [ræk] . - .

”	**or**	**rack**	**.**	**15**	**.**
”	或者	架子	.	-	.

A. 是的，在炉灶底部倒入水，并使用"三脚架"或烤架。15.

[kjuː] . [kæn; kən][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] ?

Q	**.**	**Can**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**Be**	**Used**	**for**	**Baking**	**?**
问	.	能	这	深的	出色地	炊具	是	用过的	为了	烘烤	?

问：深井式电饭煲可以用来烘焙吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	**.**	**Yes**	**.**
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] ['sevrəl] [pə'teɪtəʊz] , [kʌp] ['kʌstəd] [ɔː(r)] [beɪkt] ['æplz] .

It	**is**	**economical**	**for**	**baking**	**several**	**potatoes**	**,**	**cup**	**custards**	**or**	**baked**	**apples**	**.**
它	是	经济	为了	烘烤	一些	土豆	,	杯子	蛋奶冻	或者	烘焙	苹果	.

用这种方法烤几个土豆、做杯装蛋奶冻或烤苹果都很经济实惠。

[wen] [ðə; ði]['kʊkə(r)] [wel] [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] [ðə; ði]['kʊkə(r)][juː'tens(ə)l][ɪz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd]

When	**the**	**cooker**	**well**	**is**	**used**	**for**	**baking**	**the**	**cooker**	**utensil**	**is**	**removed**	**and**
什么时候	这	炊具	出色地	是	用过的	为了	烘烤	这	炊具	用具	是	已移除	和

[ə; eɪ] [ræk] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] [wel] .

a	**rack**	**placed**	**in**	**the**	**well**	**.**
一个	架子	放置	在	这	出色地	.

当使用电饭煲的炉膛进行烘焙时，取出电饭煲内具，并在炉膛内放置一个烤架。

[ðə; ði] [wel] [ɪz] ['hiːtɪd] [tuː; tə]['prɒpə(r)] ['beɪkɪŋ] ['temprətʃə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [swɪtʃ] [ɒn] “ [haɪ] ” [ænd; ənd]

The	**well**	**is**	**heated**	**to**	**proper**	**baking**	**temperature**	**with**	**the**	**switch**	**on**	**“**	**high**	**”**	**and**
这	出色地	是	加热	到	恰当的	烘烤	温度	和	这	转变	在	“	高的	”	和

['beɪkɪŋ] [ɪz] [kən'tɪnjuːd] [ɒn] “ [ləʊ] ” [hiːt] . - .

baking	**is**	**continued**	**on**	**“**	**low**	**”**	**heat**	**.**	**16**	**.**
烘烤	是	持续	在	“	低的	”	热	.	-	.

将炉膛加热至合适的烘烤温度，开关调至“高”，然后调至“低”火继续烘烤。16.

[kjuː] .

Q	**.**
问	.

问：

[haʊ] [kæn; kən][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['wɔːmɪŋ] ['ʌv(ə)n] ?

How	**Can**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**Be**	**Used**	**as**	**a**	**Warming**	**Oven**	**?**
如何	能	这	深的	出色地	炊具	是	用过的	作为	一个	变暖	烤箱	?

如何将深井式炊具用作保温烤箱?

[ə; eɪ] . [rɪ'muːv] [ðə; ði][juː'tens(ə)l] .

A	**.**	**Remove**	**the**	**utensil**	**.**
一个	.	消除	这	用具	.

A. 取出餐具。

[pleɪs] [ðə; ði] [ræk] [ɪn][ðə; ði] [wel] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði][lɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['kʊkə(r)] .

Place	**the**	**rack**	**in**	**the**	**well**	**and**	**cover**	**with**	**the**	**lid**	**of**	**the**	**cooker**	**.**
地方	这	架子	在	这	出色地	和	覆盖	和	这	盖	的	这	炊具	.

将烤架放入烤盘槽中，盖上烤炉盖子。

“ [ləʊ] ” [hiːt] [prə'vaɪdz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)] ['wɔːmɪŋ] . - .

“	**Low**	**”**	**heat**	**provides**	**sufficient**	**heat**	**for**	**warming**	**.**	**17**	**.**
“	低的	”	热	提供	充足的	热	为了	变暖	.	-	.

“低”热量足以提供取暖所需的热量。17.

[kjuː] . [kæn; kən][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)] [juː'tens(ə)l][biː; bi] [juːst] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] ['juːnɪt] ?

Q	**.**	**Can**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**Utensil**	**Be**	**Used**	**on**	**the**	**Surface**	**Unit**	**?**
问	.	能	这	深的	出色地	炊具	用具	是	用过的	在	这	表面	单元	?

问：深孔锅具可以在灶台上使用吗?

[ə; eɪ] . [jes] . - .

A	**.**	**Yes**	**.**	**918**	**.**
一个	.	是的	.	-	.

A. 是的。918。

[kjuː] . [dʌz] [fuːd] [kʊk] [æz; əz][fɑːst][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)] ?

Q	**.**	**Does**	**Food**	**Cook**	**as**	**Fast**	**in**	**a**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**?**
问	.	做	食物	厨师	作为	快速地	在	一个	深的	出色地	炊具	?

问：深孔锅煮食物的速度和普通锅一样快吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	**.**	**Yes**	**.**
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][aɪ'diːəl][fɔː(r); fə(r)] [suːps] , [stjuːz] , [pɒt] [rəʊsts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

It	is	ideal	for	soups	,	stews	,	pot	roasts	,	etc	.	,
它	是	理想的	为了	汤	,	炖菜	,	锅	烤肉	,	ETC	.	,

它非常适合用来做汤、炖菜、烤肉等。

[wɪtʃ] [rɪ'kwaɪə(r)]['juːnɪfɔːm] [ləʊ] ['temprətʃər] ['əʊvə(r)][lɒŋgə(r)][pɪərɪədz][fɔː(r); fə(r)] [best] ['kʊkɪŋ]

which	require	uniform	low	temperatures	over	longer	periods	for	best	cooking
哪个	要求	制服	低的	温度	超过	更长	时期	为了	最好的	烹饪

[rɪ'zʌlts] . - .

results	.	19	.
结果	.	-	.

需要长时间保持均匀低温才能达到最佳烹饪效果。19.

[kjuː] . [waɪ] [ɑː(r); ə(r)] [diːp]

Q	.	Why	Are	Deep
问	.	为什么	是	深的

问：为什么深海

[wel] ['kʊkəz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli]['ɪnsjuleɪtɪd] ?

Well	Cookers	Usually	Insulated	?
出色地	炊具	通常	绝缘的	?

好的炊具通常都有隔热层吗?

[ə; eɪ] . ['meni] [fuːdz] [prɪ'peəd] [ɪn][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkə(r)][ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [ri'kwaiə] [lɒŋ] ['kʊkɪŋ]

A	.	Many	foods	prepared	in	the	deep	well	cooker	are	those	requiring	long	cooking
一个	.	许多	食物	准备	在	这	深的	出色地	炊具	是	那些	需要	长的	烹饪

[pɪərɪədz] .

periods	.
时期	.

A. 用深井锅烹制的许多食物都需要较长的烹饪时间。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv] ['ædɪkwət] [ˌɪnsju'leɪʃ(ə)n] [les] ['kʌrənt] [ɪz] [juːst] .

Because	of	adequate	insulation	less	current	is	used	.
因为	的	足够的	绝缘	较少的	当前的	是	用过的	.

由于绝缘性能良好，因此电流消耗更少。

[fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] ,

For	example	,
为了	例子	,

例如，

[ðə; ði][ˌɪnsju'leɪʃ(ə)n][ɒn] [diːp] [wel] ['kʊkəz] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə][prɪ'peə(r)][æn; ən][ɪn'taɪə(r)]

the	insulation	on	deep	well	cookers	makes	it	possible	to	prepare	an	entire
这	绝缘	在	深的	出色地	炊具	制作	它	可能的	到	准备	一个	全部的

[miːl] [æt; ət][ə; eɪ]['təʊt(ə)l] ['kʌrənt] [kɒst][ɒv; əv] [les] [ðæn; ðən] [tuː] [sents] .

meal	at	a	total	current	cost	of	less	than	two	cents	.
一顿饭	在	一个	全部的	当前的	成本	的	较少的	比	二	分	.

深井式炊具的隔热性能使得烹制一顿完整的饭菜成为可能，而目前的总成本却不到两美分。

([beɪst] [ɒn][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['kʊkɪŋ] [reɪt] [ɒv; əv] [tuː] - [ænd; ənd] - [ə; eɪ] - [hɑːf] [sents] [pə(r)] ['kɪləwɒt] .

(	Based	on	an	electric	cooking	rate	of	two	-	and	-	a	-	half	cents	per	kilowatt	.
(	基于	在	一个	电的	烹饪	速度	的	二	-	和	-	一个	-	一半	分	每	千瓦	.

)

)
)

（按每千瓦时电费2.5美分计算。）

['juːzɪŋ][ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] Oven1 .

Using	the	Electric	Range	Oven1	.
使用	这	电的	范围	Oven1	.

使用电烤箱1.

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问：

[haʊ] [lɒŋ] [dʌz] [ˌaɪ ˈtiː] [teɪk] [tuː; tə] [ˌpriːˈhiːt] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] [ˈʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] ?
How **Long** **Does** **It** **Take** **to** **Preheat** **the** **Electric** **Oven** **for** **Baking** **?**
如何 长的 做 它 拿 到 预热 这 电的 烤箱 为了 烘烤 ?

电烤箱预热需要多长时间?

[ə; eɪ] . [frɒm; frəm][ˈsev(ə)n][tuː; tə] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] [ɪz][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][rɪˈkwaɪəd][fɔː(r); fə(r)] [ˌpriːˈhiːtɪŋ]
A **.** **From** **seven** **to** **fifteen** **minutes** **is** **usually** **required** **for** **preheating**
一个 . 从 七 到 十五 分钟 是 通常 必需的 为了 预热
[tuː; tə][ə; eɪ] [ˈtemprətʃə(r)] [ɒv; əv] 350°F .
to **a** **temperature** **of** **350°F** **.**
到 一个 温度 的 350°F .

A. 通常需要七到十五分钟才能将温度预热到 350°F。

([ɪn][wʌn] [meɪk] [ɒv; əv][reɪndʒ] ,
(**In** **one** **make** **of** **Range** **,**
(在 一 制作 的 范围 ,

（在某款 Range 车型中，）

[tuː] [ˈjuːnɪts][prəˈvaɪd] [kəˈrekt] [ˈbeɪkɪŋ] [hiːt] [ænd; ənd][fɑːst] [ˌpriːˈhiːtɪŋ] [tuː; tə] 400°F [ɪn] [les] [ðæn; ðən]
two **units** **provide** **correct** **baking** **heat** **and** **fast** **preheating** **to** **400°F** **in** **less** **than**
二 单位 提供 正确的 烘烤 热 和 快速地 预热 到 400°F 在 较少的 比
['sev(ə)n] ['mɪnɪts] .) - .
seven **minutes** **.** **)** **102** **.**
七 分钟 .) - .

两台设备可提供正确的烘焙热量，并在不到七分钟的时间内快速预热至 400°F。）102.

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问：

[haʊ] [kæn; kən][ðə; ði]['juːzə(r)] [dɪˈtɜːmɪn] [wen] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)]
How **Can** **the** **User** **Determine** **When** **the** **Oven** **Has** **Reached** **the** **Temperature**
如何 能 这 用户 决定 什么时候 这 烤箱 有 达到 这 温度
[ʃiː; ʃi] [dɪˈzaɪr] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] [ɔː(r)] ['rəʊstɪŋ] ?
She **Desires** **for** **Baking** **or** **Roasting** **?**
她 欲望 为了 烘烤 或者 烘焙 ?

用户如何判断烤箱是否达到她想要的烘焙或烤制温度?

[ə; eɪ] .
A **.**
一个 .

一个。

[ðɪs] [ɪz] ['iːzəli] [dɪˈtɜːmɪnd] [baɪ][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['sɪgnəl] [laɪt] [wɪtʃ] [gəʊz] [aʊt] [wen] [ðə; ði]['ʌv(ə)n]
This **is** **easily** **determined** **by** **the** **oven** **signal** **light** **which** **goes** **out** **when** **the** **oven**
这 是 容易地 决定 经过 这 烤箱 信号 光 哪个 去 出去 什么时候 这 烤箱
['riːtʃɪz] [ðə; ði][dɪˈzaɪəd] ['temprətʃə(r)] . [θriː] .
reaches **the** **desired** **temperature** **.** **3** **.**
到达 这 想要的 温度 . 3 .

这很容易通过烤箱信号灯来判断，当烤箱达到所需温度时，信号灯就会熄灭。3.

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ ˈtiː] ['nesəsəri] [tuː; tə] [ˌpriːˈhiːt] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] ?
Q **.** **Is** **It** **Necessary** **to** **Preheat** **the** **Electric** **Oven** **for** **Baking** **?**
问 . 是 它 必要的 到 预热 这 电的 烤箱 为了 烘烤 ?

问：烘焙前需要预热电烤箱吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] , [haʊˈevə(r)] , [fɔː(r); fə(r)][taɪm] - ['seɪvɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˌpriːˈhiːtɪd] . [fɔːr] .

A	.	No	,	however	,	for	time	-	saving	the	oven	should	be	preheated	.	4	.
一个	.	不	,	然而	,	为了	时间	-	保存	这	烤箱	应该	是	预热	.	4	.

A. 不，但是为了节省时间，烤箱应该预热。4.

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['ɔːlweɪz][biː; bi] [ˌpriːˈhiːtɪd] [fɔː(r); fə(r)]['ʌv(ə)n] [miːlz] ?

Q	.	Should	the	Oven	Always	be	Preheated	for	Oven	Meals	?
问	.	应该	这	烤箱	总是	是	预热	为了	烤箱	餐	?

问：烤箱在烹饪前是否必须预热?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ðɪs] [dɪˈpendz] [ɒn][ðə; ði] [taɪp] [ɒv; əv]['ʌv(ə)n] [miːl] .

This	depends	on	the	type	of	oven	meal	.
这	取决于	在	这	类型	的	烤箱	一顿饭	.

这取决于烤箱烹饪的食物类型。

[fɔː(r); fə(r)][ɪgˈzɑːmp(ə)l] ,

For	example	,
为了	例子	,

例如，

[ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['meni] [ˌkɒmbɪˈneɪʃnz] [ɒv; əv] [fuːdz] [wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n]

there	are	many	combinations	of	foods	which	can	be	placed	in	the	oven
那里	是	许多	组合	的	食物	哪个	能	是	放置	在	这	烤箱

[ænd; ənd] [rɪˈmeɪn] [ðeə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] [bɪˈfɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [ɪz] ['stɑːtɪd] [ænd; ənd] [wɪtʃ] [duː; də][nɒt]

and	remain	there	several	hours	before	cooking	is	started	and	which	do	not
和	保持	那里	一些	小时	前	烹饪	是	开始	和	哪个	做	不是

[rɪˈkwaɪə(r)] [ˌpriːˈhiːt] .

require	preheat	.
要求	预热	.

有很多食物组合可以放入烤箱，在开始烹饪前放置几个小时，而且不需要预热。

['ʌðə(r)] [taɪps] [ɒv; əv]['ʌv(ə)n] [miːlz] [rɪˈkwaɪə(r)] ['kʊkɪŋ] [ɪˈmiːdiətli] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

Other	types	of	oven	meals	require	cooking	immediately	as	soon	as	they	are
其他	类型	的	烤箱	餐	要求	烹饪	立即地	作为	很快	作为	他们	是

[prɪˈpeəd] [ænd; ənd]['betə(r)] [rɪˈzʌlts] [ɑː(r); ə(r)] [əbˈteɪnd] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [ˌpriːˈhiːtɪd] ['ʌv(ə)n] . [faɪv] .

prepared	and	better	results	are	obtained	from	a	preheated	oven	.	5	.
准备	和	更好的	结果	是	获得	从	一个	预热	烤箱	.	5	.

其他类型的烤箱菜肴需要在准备好后立即烹饪，预热烤箱可获得更好的效果。5.

[kjuː] .

Q	:
问	.

问：

[ɪf] [fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] [pænz][ɑː(r); ə(r)][pʊt]['ɪntuː][æn; ən] [ɪˈlektrɪk] ['ʌv(ə)n][æt; ət][wʌn] [taɪm] ,

If	Four	Baking	Pans	Are	Put	Into	an	Electric	Oven	at	One	Time	,
如果	四	烘烤	平底锅	是	放	进入	一个	电的	烤箱	在	一	时间	,

如果同时将四个烤盘放入电烤箱中，

[haʊ] [ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [biː; bi] [pleɪst] [tuː; tə] [əˈlaʊ] [fɔː(r); fə(r)]['iːv(ə)n] [hiːt] [ˌdɪstrɪˈbjuːʃn] ?

How	Should	They	Be	Placed	to	Allow	for	Even	Heat	Distribution	?
如何	应该	他们	是	放置	到	允许	为了	甚至	热	分配	?

应该如何摆放才能实现均匀散热?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ðə; ði][pænz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [səʊ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] ['tʌtʃɪŋ] [iːtʃ] ['ʌðə(r)] ,

The	pans	should	be	placed	so	they	are	not	touching	each	other	,
这	平底锅	应该	是	放置	所以	他们	是	不是	接触	每个	其他	,

平底锅摆放时应彼此不接触。

[ɔː(r)] ['eni] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

or	any	part	of	the	oven	.
或者	任何	部分	的	这	烤箱	.

或烤箱的任何部分。

[sɪns] [ðɪs] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [miːnz] ['juːzɪŋ] [tuː] [ʃelvz] , [ðə; ði][pænz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['stægəd] ,

Since	this	usually	means	using	two	shelves	,	the	pans	should	be	staggered	,
自从	这	通常	方法	使用	二	货架	,	这	平底锅	应该	是	交错	,

由于这通常意味着要用到两层架子，所以锅具应该错落摆放。

[səʊ][wʌn][ɪz][nɒt] [də'rektli] [ə'bʌv] [ðə; ði]['ʌðə(r)] . [sɪks] .

so	one	is	not	directly	above	the	other	.	6	.
所以	一	是	不是	直接地	多于	这	其他	.	6	.

所以它们之间并不是正上方。6.

[kjuː] . [waɪ] [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [nɒt] ['nesəsəri] [tuː; tə] “ [piːk] ” ['ɪntuː][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n]['djʊərɪŋ] ['rəʊstɪŋ]

Q	.	Why	Is	It	Not	Necessary	to	“	Peek	”	Into	an	Electric	Oven	During	Roasting
问	.	为什么	是	它	不是	必要的	到	“	窥视	”	进入	一个	电的	烤箱	期间	烘焙

[ɔː(r)] ['beɪkɪŋ] ?

or	Baking	?
或者	烘烤	?

问：为什么在烤制或烘焙食物时不需要“偷看”电烤箱?

[ə; eɪ] . [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [wɪð] ['ækjərət] [ɪ'lektrɪk] [kən'trəʊlz] , [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʌn'sɜːt(ə)nti] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ]

A	.	Because	with	accurate	electric	controls	,	much	of	the	uncertainty	of	cooking
一个	.	因为	和	准确的	电的	控制	,	很多	的	这	不确定	的	烹饪

[hæz; həz] [biːn] [ɪ'lɪmɪneɪtɪd] .

has	been	eliminated	.
有	到过	已淘汰	.

A. 因为有了精确的电子控制，烹饪中的许多不确定性都消除了。

['iːv(ə)n] [ɪf] [ðə; ði]['resəpi] [ðæt] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)]['juːzɪŋ][ɪz]['kwestʃənəb(ə)l] ,

Even	if	the	recipe	that	you	are	using	is	questionable	,
甚至	如果	这	食谱	那	你	是	使用	是	值得怀疑	,

即使你使用的食谱有问题，

[duː; də][nɒt] “ [piːk] ” [ʌn'tɪl][ðə; ði][rɪ'kwaɪəd] ['beɪkɪŋ] [taɪm][hæz; həz] [pɑːst] . - .

do	not	“	peek	”	until	the	required	baking	time	has	passed	.	117	.
做	不是	“	窥视	”	直到	这	必需的	烘烤	时间	有	通过了	.	-	.

在规定的烘烤时间过去之前，不要“偷看”。117.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[waɪ] [duː; də][juː; jʊ] [ˌrekə'mend] ['rəʊstɪŋ] [ɪn][æn; ən]['əʊpən] ['ʃæləʊ] [pæn]

Why	Do	You	Recommend	Roasting	in	an	Open	Shallow	Pan
为什么	做	你	推荐	烘焙	在	一个	打开	浅的	平底锅

为什么推荐用敞口浅烤盘烘烤?

[wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ?

Without	the	Addition	of	Water	?
没有	这	添加	的	水	?

不加水?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn] [ə'laʊz] [ðə; ði] [hiːt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə]['kɒntækt][ðə; ði] [fuːd] [mɔː(r)]

A	shallow	pan	allows	the	heat	from	the	oven	to	contact	the	food	more
一个	浅的	平底锅	允许	这	热	从	这	烤箱	到	接触	这	食物	更多的

[də'rektli] .

directly	.
直接地	.

浅烤盘可以让烤箱的热量更直接地接触食物。

[wɪð] [ðə; ði]['iːv(ə)n][ˌpenə'treɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [hiːt] , [miːt] [wɪl] [kʊk] [mɔː(r)] ['juːnɪfɔːmli] . [eit] .

With	the	even	penetration	of	heat	,	meat	will	cook	more	uniformly	.	8	.
和	这	甚至	渗透	的	热	,	肉	将要	厨师	更多的	均匀地	.	8	.

由于热量均匀渗透，肉类会煮得更均匀。8.

[kjuː] . [waɪ] [ɪz] [ðeə(r)] [səʊ]['lɪt(ə)l] ['ʃrɪŋkɪdʒ] [ænd; ənd] “ ['draɪɪŋ] - [aʊt] ” [ɒv; əv] [miːts] [kʊkt] [ɪn]

Q	.	Why	Is	There	So	Little	Shrinkage	and	“	Drying	-	out	”	of	Meats	Cooked	in
问	.	为什么	是	那里	所以	小的	收缩	和	“	烘干	-	出去	”	的	肉类	煮熟	在

[æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ?

an	Electric	Range	?
一个	电的	范围	?

问：为什么用电炉烹饪的肉类缩水和“变干”的现象很少?

[ə; eɪ] . [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɪˌlek'trɪsəti] [dʌz] [nɒt][rɪ'kwaɪə(r)] [ə'dɪʃən(ə)l] [eə(r)][fɔː(r); fə(r)]['fjuːəl] [kəm'bʌstʃən] ,

A	.	Because	electricity	does	not	require	additional	air	for	fuel	combustion	,
一个	.	因为	电	做	不是	要求	额外的	空气	为了	燃料	燃烧	,

A. 因为电力燃烧燃料不需要额外的空气，

[ðeə(r)][ɪz][nəʊ] [ɪk'ses] [eə(r)][ˌsɜːkjə'leɪʃ(ə)n][tuː; tə] [əb'zɔːb] ['mɔɪstʃə(r)][ænd; ənd] ['kæri] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒv; əv]

there	is	no	excess	air	circulation	to	absorb	moisture	and	carry	it	out	of
那里	是	不	过量的	空气	循环	到	吸收	水分	和	携带	它	出去	的

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] . [naɪn] .

the	oven	.	9	.
这	烤箱	.	9	.

没有过多的空气流通来吸收水分并将其排出烤箱。9.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] [dʌz] [æn; ən]['ʌv(ə)n] [klɒk] [kən'trəʊl] [wɜːk] ?

How	Does	an	Oven	Clock	Control	Work	?
如何	做	一个	烤箱	钟	控制	工作	?

烤箱时钟控制的工作原理是什么?

[ə; eɪ] . ['sɪmpli] [set][ðə; ði] [ˌɔːtə'mætɪk] [klɒk] [kən'trəʊl][æt; ət][ðə; ði][taɪm][juː; jʊ][wɒnt][ðə; ði] ['kʌrənt]

A	.	Simply	set	the	automatic	clock	control	at	the	time	you	want	the	current
一个	.	简单地	放	这	自动的	钟	控制	在	这	时间	你	想	这	当前的

[tuː; tə][gəʊ][ɒn][ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði][taɪm][juː; jʊ][wɒnt][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n][tuː; tə][stɒp] .

to	go	on	and	at	the	time	you	want	the	cooking	operation	to	stop	.
到	去	在	和	在	这	时间	你	想	这	烹饪	手术	到	停止	.

A. 只需设置自动时钟控制，即可在您希望电流开启的时间和您希望烹饪操作停止的时间进行设置。

[set] [ðə; ði] ['θɜːməstæt] [æt; ət] [ə; eɪ] ['gɪv(ə)n] ['temprətʃə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [reɪndʒ] [wɪl] [ˌɔːtə'mætɪkli]

Set	the	thermostat	at	a	given	temperature	and	the	range	will	automatically
放	这	恒温器	在	一个	给定	温度	和	这	范围	将要	自动地

[pə'fɔːm] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['kʊkɪŋ] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] . - .

perform	the	desired	cooking	operation	.	10	.
履行	这	想要的	烹饪	手术	.	-	.

将恒温器设定为指定温度，炉灶将自动执行所需的烹饪操作。10.

[kjuː] . [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] ['reɪndʒɪz] [ɪ'kwɪpt] [wɪð] [taɪm] [klɒks] [ˌɔːtə'mætɪkli] [kən'trəʊlɪŋ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n]

Q	.	Are	All	Ranges	Equipped	With	Time	Clocks	Automatically	Controlling	the	Oven
问	.	是	全部	范围	配备	和	时间	时钟	自动地	控制	这	烤箱

[ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] ?

Operation	?
手术	?

问：所有炉灶都配备自动控制烤箱运行的定时器吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['fiːtʃə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ɪn'kluːdɪd] [æz; əz] ['stændəd] [ɪ'kwɪpmənt] [ɒn] ['haɪə(r)] [praɪst] ['mɒdlz]

This	is	a	feature	usually	included	as	standard	equipment	on	higher	priced	models
这	是	一个	特征	通常	包括	作为	标准	设备	在	更高	定价	模型

.

:

.

这通常是高价车型的标准配置。

[ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] ['ædɪd] [æz; əz] [æn; ən] [ək'sesəri] [tuː; tə] ['meni] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ləʊə(r)] [praɪst] ['mɒdlz]

It	can	be	added	as	an	accessory	to	many	of	the	lower	priced	models
它	能	是	额外	作为	一个	配饰	到	许多	的	这	降低	定价	模型

. - .

.	11	.
.	-	.

它可以作为配件添加到许多价格较低的型号中。11.

[kjuː] . [ɪz] [ˌaɪ 'tiː] ['pɒsəb(ə)l] [tuː; tə] ['ɒpəreɪt] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] [ləʊ] ['temprətʃə(r)] ,

Q	.	Is	It	Possible	to	Operate	an	Electric	Range	Oven	at	Low	Temperature	,
问	.	是	它	可能的	到	操作	一个	电的	范围	烤箱	在	低的	温度	,

[sʌtʃ] [æz; əz] 200°F ?

Such	as	200°F	?
这样的	作为	200°F	?

问：电烤箱可以在低温下运行吗，例如 200°F?

[ə; eɪ] . [ˌθɜːmə'stætɪk] [kən'trəʊlz] [ɑː(r); ə(r)] ['keɪpəb(ə)l] [ɒv; əv] ['ɒpəreɪtɪŋ] [æt; ət] ['temprətʃər] [æz; əz] [ləʊ]

A	.	Thermostatic	controls	are	capable	of	operating	at	temperatures	as	low
一个	.	恒温	控制	是	有能力的	的	操作	在	温度	作为	低的

[æz; əz] 150°F .

as	150°F	.
作为	150°F	.

A. 恒温控制器能够在低至 150°F 的温度下运行。

[ɒn] ['præktɪkli] [ɔːl] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz] . - .

on	practically	all	electric	ranges	.	1212	.
在	几乎	全部	电的	范围	.	-	.

几乎所有电炉都适用。1212。

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wɒt] [ɪz][ðə; ði]['mæksɪməm] ['temprətʃə(r)] [æt; ət] [wɪtʃ] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ['ʌvnz] [kæn; kən][biː; bi]

What	Is	the	Maximum	Temperature	at	Which	Electric	Range	Ovens	Can	Be
什么	是	这	最大限度	温度	在	哪个	电的	范围	烤箱	能	是

[ˌɔːtə'mætɪkli] [kən'trəʊld] ?

Automatically	Controlled	?
自动地	受控	?

电烤箱自动控制的最高温度是多少?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

['nɪəli] [ɔːl] [ɪ'lektrɪk] ['ʌvnz] [wɪl] [hiːt] [tuː; tə] 550°F .

Nearly	all	electric	ovens	will	heat	to	550°F	.
几乎	全部	电的	烤箱	将要	热	到	550°F	.

几乎所有的电烤箱都能加热到 550°F。

[ðɪs] [ɪz] [ə'bʌv] [rɪ'kwaɪəd] ['beɪkɪŋ] ['temprətʃər] ,

This	is	above	required	baking	temperatures	,
这	是	多于	必需的	烘烤	温度	,

这高于所需的烘焙温度。

[jet] [ˌaɪ 'tiː] [ə'vɔɪdz] ['deɪndʒə(r)][ɒv; əv] ['bɜːnɪŋ] [fuːdz] [wɪtʃ] [wʊd] [ɒv; əv] [kɔːs] [biː; bi]['pɒsəb(ə)l][æt; ət]

yet	it	avoids	danger	of	burning	foods	which	would	of	course	be	possible	at
然而	它	避免	危险	的	燃烧	食物	哪个	会	的	课程	是	可能的	在

['haɪə(r)] ['temprətʃər] .

higher	temperatures	.
更高	温度	.

但它避免了食物烧焦的危险，而食物烧焦在更高的温度下当然是有可能发生的。

[ðə; ði] ['θɜːməstæt] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [set][æt; ət] [ðɪs] ['mæksɪməm] ['temprətʃə(r)] [wen] ['brɔɪlɪŋ] [ɪz] [dʌn] [tuː; tə]

The	thermostat	is	always	set	at	this	maximum	temperature	when	broiling	is	done	to
这	恒温器	是	总是	放	在	这	最大限度	温度	什么时候	烤制	是	完毕	到

[ə'vɔɪd] ['hævɪŋ] [ðə; ði] ['brɔɪlɪŋ] ['juːnɪt] [kʌt] [ɒf] ['djʊərɪŋ][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] . - .

avoid	having	the	broiling	unit	cut	off	during	the	cooking	operation	.	13	.
避免	拥有	这	烤制	单元	切	离开	期间	这	烹饪	手术	.	-	.

在进行烧烤时，恒温器始终设置为此最高温度，以避免在烹饪过程中烧烤装置断电。13.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问:

[wɒt] [ɪz][ðə; ði] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɒv; əv] ['hævɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [vent] ['əʊpən][ɒn][ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði]

What	Is	the	Advantage	of	Having	the	Oven	Vent	Open	on	the	Front	of	the
什么	是	这	优势	的	拥有	这	烤箱	发泄	打开	在	这	正面	的	这

[bæk] ['pæn(ə)l] ?

Back	Panel	?
后退	控制板	?

将烤箱通风口开在后挡板前面有什么好处?

[ə; eɪ] . [fɜːst] ,

A	.	First	,
一个	.	第一的	,

A. 首先，

[juː; jʊ][kæn; kən] [pleɪs] [ðə; ði][reɪndʒ] [flʌʃ] [ə'genst] [ðə; ði][wɔːl] [wɪ'ðaʊt] ['dæmɪdʒɪŋ] [ðə; ði][wɔːl]['peɪpə(r)]
you **can** **place** **the** **range** **flush** **against** **the** **wall** **without** **damaging** **the** **wall** **paper**
你 能 地方 这 范围 冲洗 反对 这 墙 没有 损害 这 墙 纸
[ɔː(r)] ['kɜːtənz] .
or **curtains** **.**
或者 窗帘 .

您可以将炉灶紧贴墙壁放置，而不会损坏墙纸或窗帘。

['sekənd] , [ðə; ði][tɒp] [vent] [prɪ'vents] ['mɔɪstʃə(r)][frɒm; frəm] [kə'lektɪŋ] [ɪn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n]
Second **,** **the** **top** **vent** **prevents** **moisture** **from** **collecting** **in** **the** **top** **of** **the** **oven**
第二 , 这 顶部 发泄 阻止 水分 从 收集 在 这 顶部 的 这 烤箱
.
:
.

其次，顶部通风口可防止水汽在烤箱顶部积聚。

[ə'kɔːdɪŋli] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [ɪz][ə'ʃʊəd; ə'ʃɔːd] [ðæt] [keɪks] [beɪkt] [ɒn][ðə; ði]['ʌpə(r)] [ʃelf] [wɪl] [nɒt]
Accordingly **the** **housewife** **is** **assured** **that** **cakes** **baked** **on** **the** **upper** **shelf** **will** **not**
因此 这 家庭主妇 是 保证 那 蛋糕 烘焙 在 这 上 架子 将要 不是
[biː; bi] ['sɒgi] [bʌt; bət] [wɪl] [tɜːn] [aʊt][æz; əz] ['bjuːtɪfli] [braʊn] [æz; əz] [ðəʊz] [beɪkt] [ɒn]['ləʊə(r)]
be **soggy** **but** **will** **turn** **out** **as** **beautifully** **browned** **as** **those** **baked** **on** **lower**
是 湿漉漉的 但 将要 转动 出去 作为 非常漂亮 棕色 作为 那些 烘焙 在 降低
[ʃelvz] .
shelves **.**
货架 .

因此，家庭主妇可以放心，放在上层架子上烤的蛋糕不会湿软，而且会像放在下层架子上烤的蛋糕一样，烤得金黄酥脆。

[θɜːd] , [nəʊ] [fluː] [paɪp][ɪz] ['nesəsəri] . - .
Third **,** **no** **flue** **pipe** **is** **necessary** **.** **14** **.**
第三 , 不 烟道 管道 是 必要的 . - .

第三，无需烟道管。14.

[kjuː] . [waɪ] [duː; də][məʊst] [ɪ'lektrɪk] ['ʌvnz] [hæv; həv] [ʃelf] [taɪp] [dɔːz] ?
Q **.** **Why** **Do** **Most** **Electric** **Ovens** **Have** **Shelf** **Type** **Doors** **?**
问 . 为什么 做 最多 电的 烤箱 有 架子 类型 门 ?

问：为什么大多数电烤箱都采用搁架式门?

[ə; eɪ] . [ðɪs] [taɪp] [ɒv; əv][dɔː(r)] ['kænɒt] [sæg] , [æz; əz][duː; də] [swɪŋ] [dɔːz] ,
A **.** **This** **type** **of** **door** **cannot** **sag** **,** **as** **do** **swing** **doors** **,**
一个 . 这 类型 的 门 不能 下垂 , 作为 做 摇摆 门 ,

A. 这种门不会像平开门那样下垂。

[ðʌs] [kriː'eɪtɪŋ] [drɑːfts][ɒv; əv][kəʊld][eə(r)] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
thus **creating** **drafts** **of** **cold** **air** **within** **the** **oven** **.**
因此 创建 草稿 的 寒冷的 空气 之内 这 烤箱 .

从而在烤箱内产生冷空气流动。

['ɔːlsəʊ] , [ðeɪ] [sɜːv] [æz; əz][ə; eɪ] [kən'viːniənt] [ʃelf] [ɪn] ['pleɪsɪŋ] [pænz][ɪn] ,
Also **,** **they** **serve** **as** **a** **convenient** **shelf** **in** **placing** **pans** **in** **,**
还 , 他们 服务 作为 一个 方便的 架子 在 放置 平底锅 在 ,

此外，它们还可以作为放置锅具的便捷搁架。

[ɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] . - .
or **taking** **them** **out** **of** **the** **oven** **.** **15** **.**
或者 采取 他们 出去 的 这 烤箱 . - .

或者把它们从烤箱里拿出来。15.

[kjuː] . [kæn; kən][ðə; ði]['juːzə(r)] [dɪ'pend] [ɒn][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n] [ˌθɜːmə'stætɪk] [kən'trəʊl] ?
Q **.** **Can** **the** **User** **Depend** **on** **an** **Electric** **Oven** **Thermostatic** **Control** **?**
问 . 能 这 用户 依赖 在 一个 电的 烤箱 恒温 控制 ?

问：用户可以信赖电烤箱的恒温控制吗?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ðə; ði] [haɪ'drɒlɪk] [taɪp] [kən'trəʊl][ɪz][səʊ] [dɪ'zaɪnd] [ðæt] [ðə; ði] [bʌlb] [kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]

The	hydraulic	type	control	is	so	designed	that	the	bulb	can	be	placed	in	the
这	液压	类型	控制	是	所以	设计	那	这	电灯泡	能	是	放置	在	这

[dɪ'zaɪəd] ['ʌv(ə)n] [pə'zɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] ['ækjərət] ['temprətʃər] [waɪl] [ðə; ði][kən'trəʊl] [nɒb] [kæn; kən]

desired	oven	position	to	insure	accurate	temperatures	while	the	control	knob	can
想要的	烤箱	位置	到	保证	准确的	温度	尽管	这	控制	旋钮	能

[biː; bi][ləʊ'keɪtɪd][ɪn] [ðæt] [pə'zɪʃ(ə)n] [wɪtʃ] [ɪz][məʊst] [kən'viːniənt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['juːzə(r)] . - .

be	located	in	that	position	which	is	most	convenient	for	the	user	.	1316	.
是	位于	在	那	位置	哪个	是	最多	方便的	为了	这	用户	.	-	.

液压式控制的设计使得灯泡可以放置在所需的烤箱位置，以确保精确的温度，而控制旋钮可以位于用户最方便的位置。1316。

[kjuː] . [dʌz] [ðə; ði] [ˌɔːtə'mætɪk] ['ʌv(ə)n][kən'trəʊl] [ɪn'kriːs] [ɪ'kɒnəmi] [fɔː(r); fə(r)] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ['juːzəz] ?

Q	.	Does	the	Automatic	Oven	Control	Increase	Economy	for	Electric	Range	Users	?
问	.	做	这	自动的	烤箱	控制	增加	经济	为了	电的	范围	用户	?

问：自动烤箱控制功能是否能提高电炉用户的节能效率?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[baɪ] [prə'vaɪdɪŋ] [nəʊ][mɔː(r)] [hiːt] [ðæn; ðən][ɪz] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪn'teɪn] [ðə; ði] [rɪ'kwaɪəd] ['temprətʃə(r)]

By	providing	no	more	heat	than	is	needed	to	maintain	the	required	temperature
经过	提供	不	更多的	热	比	是	需要	到	维持	这	必需的	温度

[ðɪs] [kən'trəʊl] [ə'vɔɪdz] [weɪst] [ɒv; əv] [ɪˌlek'trɪsəti] . - .

this	control	avoids	waste	of	electricity	.	17	.
这	控制	避免	浪费	的	电	.	-	.

该控制装置通过仅提供维持所需温度所需的热量，避免了电力的浪费。17.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问:

[sʌm; səm] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz][hæv; həv] [tuː] ['juːnɪts][fɔː(r); fə(r)] ['hiːtɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Some	Electric	Ranges	Have	Two	Units	for	Heating	the	Oven	.
一些	电的	范围	有	二	单位	为了	加热	这	烤箱	.

有些电炉有两个加热单元用于加热烤箱。

['ʌðə(r)z] ['əʊnli][hæv; həv][wʌn] .

Others	Only	Have	One	.
其他的	仅有的	有	一	.

其他人只有一个。

[wɒt] [ɪz][ðə; ði] [ɪ'senʃ(ə)l] ['dɪfrəns] ?

What	Is	the	Essential	Difference	?
什么	是	这	基本的	不同之处	?

本质区别是什么?

[ə; eɪ] . [fɜːst] ,

A	.	First	,
一个	.	第一的	,

A. 首先，

[tuː] ['juːnɪts] [gɪv] [ə; eɪ]['greɪtə(r)] [dɪ'griː] [ɒv; əv][ˌfleksə'bɪləti][ænd; ənd][ə; eɪ][mɔː(r)]['iːv(ə)n] [ˌdɪstrɪ'bjuːʃn]

two	units	give	a	greater	degree	of	flexibility	and	a	more	even	distribution
二	单位	给	一个	更大的	程度	的	灵活性	和	一个	更多的	甚至	分配

[ɒv; əv] [hiːt] [θruː'aʊt] [ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] .

of	heat	throughout	the	oven	.
的	热	自始至终	这	烤箱	.

两个单元可以提供更大的灵活性，并使烤箱内的热量分布更加均匀。

['ɔːlsəʊ] , [ðeɪ] [ə'laʊ] [ðə; ðɪ][juːz][ɒv; əv][ðə; ðɪ]['ʌpə(r)]['juːnɪt][fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][mɔː(r)]

Also	,	they	allow	the	use	of	the	upper	unit	for	broiling	in	a	more
还	,	他们	允许	这	使用	的	这	上	单元	为了	烤制	在	一个	更多的

[kən'viːniənt] [pə'zɪʃ(ə)n] .

convenient	position	.
方便的	位置	.

此外，它们还允许将上部单元置于更方便的位置进行烧烤。

[ðə; ðɪ]['sɪŋg(ə)l]['juːnɪt]['ʌv(ə)n][ɪz][nɒt][æz; əz] [kən'viːniənt] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['brɔɪlɪŋ] [ɪz] [dʌn] [ɒn][ðə; ðɪ]['ləʊə(r)]

The	single	unit	oven	is	not	as	convenient	because	broiling	is	done	on	the	lower
这	单身的	单元	烤箱	是	不是	作为	方便的	因为	烤制	是	完毕	在	这	降低

[pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [læk] [ðə; ðɪ] [taɪp] [ɒv; əv] [hiːt] [ˌdɪstrɪ'bjuːʃn] [meɪd] ['pɒsəb(ə)l]

part	of	the	oven	and	it	lacks	the	type	of	heat	distribution	made	possible
部分	的	这	烤箱	和	它	缺乏	这	类型	的	热	分配	制成	可能的

[baɪ] [tuː] ['juːnɪts] . - .

by	two	units	.	18	.
经过	二	单位	.	-	.

单体烤箱不如双体烤箱方便，因为烧烤是在烤箱的下部进行的，而且它缺乏双体烤箱所能实现的热量分布。18.

[kjuː] . [dʌz] [ðə; ðɪ] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n] [gɪv] [ɒf] [mʌtʃ] [hiːt] [ɪn][ðə; ðɪ] ['kɪtʃɪn] ['djʊərɪŋ] ['beɪkɪŋ] [ɔː(r)]

Q	.	Does	the	Electric	Oven	Give	Off	Much	Heat	in	the	Kitchen	During	Baking	or
问	.	做	这	电的	烤箱	给	离开	很多	热	在	这	厨房	期间	烘烤	或者

['rəʊstɪŋ] ?

Roasting	?
烘焙	?

问：电烤箱在烘焙或烤制食物时，厨房里会散发出很多热量吗?

[ə; eɪ] . [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɪ'lektrɪk] ['hiːtɪŋ] ['elɪmənts] [rɪ'kweɪə(r)][nəʊ][eə(r)] [sə'plaɪ] [fɔː(r); fə(r)] [kəm'bʌstʃən] ,

A	.	Because	electric	heating	elements	require	no	air	supply	for	combustion	,
一个	.	因为	电的	加热	元素	要求	不	空气	供应	为了	燃烧	,

A. 因为电加热元件燃烧时不需要空气供应，

[ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][ɪz] [kəm'pliːtli] ['ɪnsjʊleɪtɪd][ɒn][ɔːl][sɪks][saɪdz] , [ðʌs] ['gɪvɪŋ] [ɒf] ['præktɪkli] [nəʊ] [hiːt] . -

the	oven	is	completely	insulated	on	all	six	sides	,	thus	giving	off	practically	no	heat	.	19
这	烤箱	是	完全地	绝缘的	在	全部	六	侧面	,	因此	给予	离开	几乎	不	热	.	-

.

:

.

烤箱六面完全隔热，因此几乎不散发热量。19.

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd][ðə; ðɪ]['brɔɪlə(r)][pæn][biː; bi] ['hiːtɪd] [bɪ'fɔː(r)] ['brɔɪlɪŋ] [ɪz] ['stɑːtɪd] ?

Q	.	Should	the	Broiler	Pan	Be	Heated	Before	Broiling	Is	Started	?
问	.	应该	这	肉鸡	平底锅	是	加热	前	烤制	是	开始	?

问：开始烧烤前是否需要加热烤盘?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[ə; eɪ][hɒt]['brɔɪlə(r)][pæn][ɪz]['meni] [taɪmz][rɪ'spɒnsəb(ə)l][fɔ:(r); fə(r)] [ɪk'ses] ['sməʊkɪŋ][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv]

A	hot	broiler	pan	is	many	times	responsible	for	excess	smoking	because	of
一个	热的	肉鸡	平底锅	是	许多	时代	负责任的	为了	过量的	吸烟	因为	的

[fæt] ['drɪpɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [mi:t] ['straɪkɪŋ] [ðə; ði][hɒt]['brɔɪlə(r)][pæn] . - .

fat	drippings	from	the	meat	striking	the	hot	broiler	pan	.	20	.
胖的	滴落物	从	这	肉	引人注目	这	热的	肉鸡	平底锅	.	-	.

烤盘过热常常是造成过度冒烟的原因，因为肉滴落的油脂会溅到过热的烤盘上。20.

[kju:] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] [ɪz] ['brɔɪlɪŋ] [spi:d] ['regjuleɪtɪd; 'regjəleɪtɪd] ?

How	Is	Broiling	Speed	Regulated	?
如何	是	烤制	速度	受监管	?

烤架的烘烤速度是如何调节的?

[ə; eɪ] . ['brɔɪlɪŋ] [spi:d] [ɪz]['regjuleɪtɪd; 'regjəleɪtɪd][baɪ] ['reɪzɪŋ] [ɔ:(r)] ['ləʊərɪŋ] [ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]

A	.	Broiling	speed	is	regulated	by	raising	or	lowering	the	position	of	the
一个	.	烤制	速度	是	受监管	经过	提高	或者	降低	这	位置	的	这

['brɔɪlə(r)][pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

broiler	pan	in	the	oven	.
肉鸡	平底锅	在	这	烤箱	.

A. 烤肉速度是通过升高或降低烤箱中烤盘的位置来调节的。

[fɔ:(r); fə(r)][fɑ:st] ['brɔɪlɪŋ] , [pleɪs] [ɒn]['ʌv(ə)n] [ʃelf] [ləʊ'keɪtɪd][kləʊz][tu:; tə] ['hi:tɪŋ] ['ju:nɪt] .

For	fast	broiling	,	place	on	oven	shelf	located	close	to	heating	unit	.
为了	快速地	烤制	,	地方	在	烤箱	架子	位于	关闭	到	加热	单元	.

如需快速烤制，请将其放在靠近加热元件的烤箱架上。

[ðɪs] [wɪl] [prə'dju:s] [rɪ'zʌlts] ['veri] ['sɪmələ(r)][tu:; tə] ['tʃɑ:kəʊl] ['brɔɪlɪŋ] .

This	will	produce	results	very	similar	to	charcoal	broiling	.
这	将要	生产	结果	非常	相似的	到	木炭	烤制	.

这样可以得到与木炭烤制非常相似的效果。

[fɔ:(r); fə(r)]['ləʊə(r)] ['temprətʃə(r)] [ɔ:(r)] ['sləʊə] ['brɔɪlɪŋ] ,

For	lower	temperature	or	slower	broiling	,
为了	降低	温度	或者	慢点	烤制	,

对于较低温度或较慢的烧烤方式，

['ləʊə(r)][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʃelf] [səʊ] [ðæt] [tɒp] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv] [fu:d] [wɪl] [bi:; bi] 2½ [ɔ:(r)][θri:] ['ɪntʃɪz]

lower	the	oven	shelf	so	that	top	surface	of	food	will	be	2½	or	3	inches
降低	这	烤箱	架子	所以	那	顶部	表面	的	食物	将要	是	2½	或者	3	英寸

[frɒm; frəm][ðə; ði] ['brɔɪlɪŋ] ['ju:nɪt] ,

from	the	broiling	unit	,
从	这	烤制	单元	,

降低烤箱架高度，使食物顶部表面距离烤架元件2.5或3英寸。

[ænd; ənd] [ə'laʊ] ['slaɪtli] [mɔ:(r)][taɪm][fɔ:(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] . - .

and	allow	slightly	more	time	for	broiling	.	1421	.
和	允许	轻微地	更多的	时间	为了	烤制	.	-	.

并适当延长烤制时间。1421.

[kju:] . [ɑ:(r); ə(r)]['brɔɪlə(r)] [mi:lz] ['pɒpjələ(r)] ?

Q	.	Are	Broiler	Meals	Popular	?
问	.	是	肉鸡	餐	受欢迎的	?

问：肉鸡饲料受欢迎吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['fleɪvə(r)][ɪz] [rɪ'teɪnd] [ɪn][ðə; ði] [fuːd] [baɪ] [ðɪs] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] .

Much	**of**	**the**	**original**	**flavor**	**is**	**retained**	**in**	**the**	**food**	**by**	**this**	**method**	**of**	**cooking**	**.**
很多	的	这	原来的	味道	是	保留	在	这	食物	经过	这	方法	的	烹饪	.

这种烹饪方法能最大程度地保留食物原有的风味。

[fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] , [miːt] [ænd; ənd] [fruːts] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði]['brɔɪlə(r)][pæn][ænd; ənd]

For	**example**	**,**	**meat**	**and**	**fruits**	**may**	**be**	**placed**	**on**	**the**	**broiler**	**pan**	**and**
为了	例子	,	肉	和	水果	可能	是	放置	在	这	肉鸡	平底锅	和

[kʊkt] .

cooked	**.**
煮熟	.

例如，可以将肉类和水果放在烤盘上烤制。

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l][kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][pæn] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði]['brɔɪlə(r)] [ræk] .

The	**vegetable**	**can**	**be**	**placed**	**in**	**the**	**pan**	**below**	**the**	**broiler**	**rack**	**.**
这	蔬菜	能	是	放置	在	这	平底锅	以下	这	肉鸡	架子	.

可以将蔬菜放在烤架下方的烤盘中。

[ðə; ði] [kʊkt] ['vedʒtəb(ə)l] [wɪl] [biː; bi] ['hiːtɪd] [waɪl] [ðə; ði] [fuːd] [ɒn][ðə; ði] [ræk] [ɪz] [brɔɪld] . - .

The	**cooked**	**vegetable**	**will**	**be**	**heated**	**while**	**the**	**food**	**on**	**the**	**rack**	**is**	**broiled**	**.**	**22**	**.**
这	煮熟	蔬菜	将要	是	加热	尽管	这	食物	在	这	架子	是	烤制	.	-	.

煮熟的蔬菜会在烤架上的食物被烤制的同时被加热。22.

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː][əd'vaɪzəb(ə)l][tuː; tə][juːz][ðə; ði]['brɔɪlə(r)][pæn][fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] ?

Q	**.**	**Is**	**It**	**Advisable**	**to**	**Use**	**the**	**Broiler**	**Pan**	**for**	**Roasting**	**?**
问	.	是	它	建议	到	使用	这	肉鸡	平底锅	为了	烘焙	?

问：烤肉时使用烤盘是否合适?

[ə; eɪ] . [jes] , [ðə; ði]['brɔɪlə(r)][pæn][ɪz][ə; eɪ] [kən'viːniənt] [juː'tens(ə)l][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɪn] ['rəʊstɪŋ] . - .

A	**.**	**Yes**	**,**	**the**	**broiler**	**pan**	**is**	**a**	**convenient**	**utensil**	**for**	**use**	**in**	**roasting**	**.**	**23**	**.**
一个	.	是的	,	这	肉鸡	平底锅	是	一个	方便的	用具	为了	使用	在	烘焙	.	-	.

A. 是的，烤盘是烤制食物的方便用具。23.

[kjuː] .

Q	**:**
问	.

问：

[fɔː(r); fə(r)] [best] [rɪ'zʌlts] , [ʃʊd; ʃəd]['frəʊz(ə)n] [miːts] [biː; bi] [ɪn'taɪəli] [ˌdiː'frɔst] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] ?

For	**Best**	**Results**	**,**	**Should**	**Frozen**	**Meats**	**Be**	**Entirely**	**Defrosted**	**Before**	**Cooking**	**?**
为了	最好的	结果	,	应该	冷冻	肉类	是	完全	解冻	前	烹饪	?

为了达到最佳效果，冷冻肉类在烹饪前是否应该完全解冻?

[ə; eɪ] . [ək'septəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] [rɪ'zʌlts] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] ['aɪðə(r)] [weɪ] .

A	**.**	**Acceptable**	**cooking**	**results**	**may**	**be**	**obtained**	**either**	**way**	**.**
一个	.	可接受	烹饪	结果	可能	是	获得	任何一个	方式	.

A. 两种方法都能获得可接受的烹饪效果。

[haʊ'evə(r)] , [ɪf] [miːt] [ɪz] [ə'laʊd] [tuː; tə] [θɔː] , ['kʊkɪŋ] [taɪm][kæn; kən][biː; bi][dʒʌdʒd][mɔː(r)]

However	**,**	**if**	**meat**	**is**	**allowed**	**to**	**thaw**	**,**	**cooking**	**time**	**can**	**be**	**judged**	**more**
然而	,	如果	肉	是	允许	到	解冻	,	烹饪	时间	能	是	评判	更多的

['ækjərətli] ;

accurately	**;**
准确	;

但是，如果让肉解冻，烹饪时间就能更准确地判断;

['ɔːlsəʊ] [θɪk] [steɪks] [brɔɪl] [mɔː(r)]['juːnɪfɔːmli] [ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə] [θɔː] .

also	**thick**	**steaks**	**broil**	**more**	**uniformly**	**if**	**allowed**	**to**	**thaw**	**.**
还	厚的	牛排	烤	更多的	均匀地	如果	允许	到	解冻	.

此外，厚牛排如果解冻后再烤，受热会更均匀。

[miːt] [tuː; tə][biː; bi] [θɔːd] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði] [ʃelf] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] ['haʊshəʊld]

Meat	**to**	**be**	**thawed**	**may**	**be**	**placed**	**on**	**the**	**shelf**	**of**	**your**	**household**
肉	到	是	解冻	可能	是	放置	在	这	架子	的	你的	家庭

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wɪ'ðaʊt] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['ræpɪŋ] .

refrigerator	**without**	**removing**	**the**	**wrapping**	**.**
冰箱	没有	移除	这	包装	.

待解冻的肉类可以直接放在家用冰箱的架子上，无需去除包装。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][mɔː(r)] [kən'viːniənt] [tuː; tə] [kʊk] [wɪ'ðaʊt] ['θɔːɪŋ] ,

If	**it**	**is**	**more**	**convenient**	**to**	**cook**	**without**	**thawing**	**,**
如果	它	是	更多的	方便的	到	厨师	没有	解冻	,

如果不解冻直接烹饪更方便的话，

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][lɒŋgə(r)]['pɪəriəd][ɒv; əv][taɪm][ðæn; ðən]['juːʒuəl][æt; ət]

the	**meat**	**should**	**be**	**cooked**	**for**	**a**	**longer**	**period**	**of**	**time**	**than**	**usual**	**at**
这	肉	应该	是	煮熟	为了	一个	更长	时期	的	时间	比	通常	在

[ə; eɪ] ['slaɪtli] ['ləʊə(r)] ['temprətʃə(r)] .

a	**slightly**	**lower**	**temperature**	**.**
一个	轻微地	降低	温度	.

肉的烹饪时间应比平时更长，温度略低。

[ə; eɪ] [θɪk] [steɪk] ['kʊkɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['frəʊz(ə)n] [kən'dɪʃn] [meɪ] [ə'pɪə(r)] [kʊkt] ,

A	**thick**	**steak**	**cooking**	**from**	**the**	**frozen**	**condition**	**may**	**appear**	**cooked**	**,**
一个	厚的	牛排	烹饪	从	这	冷冻	状况	可能	出现	煮熟	,

冷冻状态下烹饪的厚牛排可能看起来像是熟了。

[bʌt; bət] ['æktʃuəli] [biː; bi][kəʊld][ænd; ənd] [rɔː] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] .

but	**actually**	**be**	**cold**	**and**	**raw**	**in**	**the**	**center**	**.**
但	实际上	是	寒冷的	和	生的	在	这	中心	.

但实际上中心却是冰冷生涩的。

['dʒen(ə)rəli] [miːts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['frəʊz(ə)n] [kən'dɪʃn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt]

Generally	**meats**	**that**	**are**	**cooked**	**from**	**the**	**frozen**	**condition**	**should**	**be**	**cooked**
一般来说	肉类	那	是	煮熟	从	这	冷冻	状况	应该	是	煮熟

[hɑːf] [ə'gen] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [θɔːd] [miːts] ,

half	**again**	**as**	**long**	**as**	**thawed**	**meats**	**,**
一半	再次	作为	长的	作为	解冻	肉类	,

一般来说，冷冻肉类烹饪时间应比解冻肉类延长一半。

[ænd; ənd] ['sʌmtaɪm] [lɒŋgə(r)] .

and	**sometime**	**longer**	**.**
和	有时	更长	.

而且时间还会更长。

[ˌaɪ 'tiː]['ɪz(ə)nt] ['iːzi] [tuː; tə]['fɪgə(r)] ['kʊkɪŋ] [taɪm] , [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm] [wɪl] [dɪ'pend] ,

It	**isn't**	**easy**	**to**	**figure**	**cooking**	**time**	**,**	**the**	**length**	**of**	**time**	**will**	**depend**	**,**
它	不是	简单的	到	数字	烹饪	时间	,	这	长度	的	时间	将要	依赖	,

烹饪时间很难准确计算，所需时间长短取决于多种因素。

[ɒv; əv] [kɔːs] , [ə'pɒn][ðə; ði][kaɪnd][ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] ['weðə(r)] [juː; jʊ][wɒnt][ˌaɪ 'tiː][reə(r)] , ['miːdiəm]

of	**course**	**,**	**upon**	**the**	**kind**	**of**	**meat**	**and**	**whether**	**you**	**want**	**it**	**rare**	**,**	**medium**
的	课程	,	之上	这	种类	的	肉	和	无论	你	想	它	稀有的	,	中等的

[ɔː(r)] [wel] [dʌn] .

or	**well**	**done**	**.**
或者	出色地	完毕	.

当然，这取决于肉的种类以及你想要三分熟、五分熟还是全熟。

[siː] [ðə; ði] [tʃɑːts] [ɒn]['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [gaɪd] [ɪn] ['kʊkɪŋ] ['frəʊz(ə)n] [fuːdz] . -

See	**the**	**charts**	**on**	**pages**	**23**	**and**	**24**	**for**	**a**	**guide**	**in**	**cooking**	**frozen**	**foods**	**.**	**15**
看	这	图表	在	页面	-	和	-	为了	一个	指导	在	烹饪	冷冻	食物	.	-

冷冻食品的烹饪指南请参见第23页和第24页的图表。

[juːˈtɪləti][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] Range1 .

Utility	**of**	**the**	**Electric**	**Range1**	**.**
公用事业	的	这	电的	Range1	.

电炉的用途1.

[kjuː] . [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] [ɪˈlektrɪk] [ˈreɪndʒɪz] [ɪˈkwɪpt] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈwɔːmɪŋ] [drɔː(r)] ?

Q	**.**	**Are**	**All**	**Electric**	**Ranges**	**Equipped**	**With**	**a**	**Warming**	**Drawer**	**?**
问	.	是	全部	电的	范围	配备	和	一个	变暖	抽屉	?

问：所有电炉都配备保温抽屉吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	**.**	**No**	**.**
一个	.	不	.

A. 否

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][ə; eɪ][ˈregjələ(r)] [ˈfiːtʃə(r)] [ɒn][dɪˈlʌks; dɪˈlʊks] [ˈmɒdlz] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi]

It	**is**	**usually**	**a**	**regular**	**feature**	**on**	**deluxe**	**models**	**and**	**can**	**be**
它	是	通常	一个	常规的	特征	在	豪华版	模型	和	能	是

[ɪnˈstɔːld] [æz; əz][æn; ən] [əkˈsesəri] [ɒn][sʌm; səm][ˈʌðə(r)] [ˈmɒdlz] . [ˌtuːˈtuː] .

installed	**as**	**an**	**accessory**	**on**	**some**	**other**	**models**	**.**	**2**	**.**
已安装	作为	一个	配饰	在	一些	其他	模型	.	2	.

它通常是豪华车型的标配功能，也可以作为配件安装在其他一些车型上。2.

[kjuː] . [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [ˈtemprətʃər] [ɪn][ðə; ði] [ˈwɔːmɪŋ] [drɔː(r)] [ˈhɑːmf(ə)l][tuː; tə][ˈtʃaɪnə] ?

Q	**.**	**Are**	**the**	**Temperatures**	**in**	**the**	**Warming**	**Drawer**	**Harmful**	**to**	**China**	**?**
问	.	是	这	温度	在	这	变暖	抽屉	有害	到	中国	?

问：保温抽屉里的温度对中国人有害吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	**.**	**No**	**.**
一个	.	不	.

A. 否

[ðə; ði] [ˈtemprətʃə(r)] [ɪz] [səˈfɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈwɔːmɪŋ] [ˈtʃaɪnə][bʌt; bət][nɒt] [haɪ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [kɔːz]

The	**temperature**	**is**	**sufficient**	**for**	**warming**	**china**	**but**	**not**	**high**	**enough**	**to**	**cause**
这	温度	是	充足的	为了	变暖	中国	但	不是	高的	足够的	到	原因

['eni] [hɑːm] . [θriː] .

any	**harm**	**.**	**3**	**.**
任何	伤害	.	3	.

这个温度足以使中国变暖，但不足以造成任何伤害。3.

[kjuː] . [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [ˈwɔːmɪŋ] [drɔː(r)] [ˈtemprətʃər] [ˈædɪkwət] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkiːpɪŋ] [fuːd] [wɔːm]

Q	**.**	**Are**	**the**	**Warming**	**Drawer**	**Temperatures**	**Adequate**	**for**	**Keeping**	**Food**	**Warm**
问	.	是	这	变暖	抽屉	温度	足够的	为了	保持	食物	温暖的

[fɔː(r); fə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] ?

for	**Serving**	**?**
为了	服务	?

问：保温抽屉的温度是否足以保持食物上桌时的温度?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	**.**	**Yes**	**.**
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ə; eɪ] [ˈkɒmən] [ˈpræktɪs] [ɪz] [ðæt] [ɒv; əv] [ˈpleɪsɪŋ] [freʃ] [beɪkt] [rəʊlz][ɪn][ðə; ði] [ˈwɔːmɪŋ] [drɔː(r)]

A	**common**	**practice**	**is**	**that**	**of**	**placing**	**fresh**	**baked**	**rolls**	**in**	**the**	**warming**	**drawer**
一个	常见的	实践	是	那	的	放置	新鲜的	烘焙	卷	在	这	变暖	抽屉

[fɔː(r); fə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [ˈdjʊərɪŋ][ðə; ði][ˈdɪnə(r)][ˈpɪəriəd] . [fɔːr] .

for	**serving**	**during**	**the**	**dinner**	**period**	**.**	**4**	**.**
为了	服务	期间	这	晚餐	时期	.	4	.

常见的做法是将新鲜出炉的面包卷放在保温抽屉里，以便在晚餐期间食用。4.

[kjuː] . [duː; də] [ɔːl] ['reɪndʒɪz] [hæv; həv] ['stɔːrɪdʒ] [speɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [juː'tensɪlz] ?

Q	.	Do	All	Ranges	Have	Storage	Space	for	Cooking	Utensils	?
问	.	做	全部	范围	有	贮存	空间	为了	烹饪	餐具	?

问：所有炉灶都有存放烹饪用具的空间吗?

[ə; eɪ] . [məʊst] [duː; də] .

A	.	Most	do	.
一个	.	最多	做	.

A. 大多数人都会这样做。

[sʌm; səm] ['mɒdlz] [ɒv; əv] [kɔːs] ['ɒfə(r)] [mɔː(r)] ['stɔːrɪdʒ] [speɪs] [ðæn; ðən] ['ʌðə(r)z] . [faɪv] .

Some	models	of	course	offer	more	storage	space	than	others	.	5	.
一些	模型	的	课程	提供	更多的	贮存	空间	比	其他的	.	5	.

当然，有些型号的存储空间比其他型号更大。5.

[kjuː] . [ɑː(r); ə(r)] [hɒt] [pænz] ['hɑːmf(ə)l] [tuː; tə] [ðə; ði] ['pɔːsəlɪn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [wɜːk] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði]

Q	.	Are	Hot	Pans	Harmful	to	the	Porcelain	of	the	Work	Surface	of	the
问	.	是	热的	平底锅	有害	到	这	瓷	的	这	工作	表面	的	这

[reɪndʒ] ?

Range	?
范围	?

问：热锅会对炉灶台面的瓷质表面造成损害吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

['slaɪdɪŋ] [hɒt] [pænz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['juːnɪt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['pɔːsəlɪn] [wɜːk] ['sɜːfɪs] [meɪ] [rɪ'zʌlt]

Sliding	hot	pans	from	the	cooking	unit	to	the	porcelain	work	surface	may	result
滑动	热的	平底锅	从	这	烹饪	单元	到	这	瓷	工作	表面	可能	结果

[ɪn] ['skrætʃɪz] .

in	scratches	.
在	划痕	.

将热锅从炉灶滑到瓷质台面上可能会造成划痕。

[æn; ən] [ˌɪnɪk'spensɪv] [pæd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðə; ði] [wɜːk] ['sɜːfɪs] . - .

An	inexpensive	pad	may	be	used	to	protect	the	work	surface	.	166	.
一个	价格低廉	软垫	可能	是	用过的	到	保护	这	工作	表面	.	-	.

可以使用价格低廉的垫子来保护工作台面。166.

[kjuː] . [wɪl] [ðə; ði] ['pɔːsəlɪn] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ] [biː; bi] [hɑːrmd] [baɪ] [lɑːdʒ] [pænz] [wɪtʃ]

Q	.	Will	the	Porcelain	Surface	of	the	Range	Be	Harmed	By	Large	Pans	Which
问	.	将要	这	瓷	表面	的	这	范围	是	受到伤害	经过	大的	平底锅	哪个

[ɪk'stend] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['juːnɪt] [ænd; ənd] ['kɒntækt] [də'rektlɪ] ?

Extend	Over	the	Unit	and	Contact	Directly	?
延长	超过	这	单元	和	接触	直接地	?

问：如果大锅直接接触炉灶的瓷面，是否会对炉灶的瓷面造成损坏?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ə; eɪ] [gʊd] [ɪg'zɑːmp(ə)l] [ɒv; əv] [ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['preʃə(r)] ['kʊkə(r)] .

A	good	example	of	this	is	a	large	pressure	cooker	.
一个	好的	例子	的	这	是	一个	大的	压力	炊具	.

大型高压锅就是一个很好的例子。

[ðə; ði] [rɪ'sest] ['bɒtəm] [ɒn][sʌm; səm] ['preʃə(r)] ['kʊkəz] [hæz; həz] [kɔ:zd] [kən'sɪdərəb(ə)l]['dæmɪdʒ]

The	recessed	bottom	on	some	pressure	cookers	has	caused	considerable	damage
这	凹陷	底部	在	一些	压力	炊具	有	导致	大量	损害

[tu:; tə][ðə; ði] ['pɔ:səlɪn] ['kʊkɪŋ] [tɒp][ɒn]['reɪndʒɪz][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] ['hi:tɪŋ] ['ju:nɪt] [dʌz] [nɒt] [kʌm]

to	the	porcelain	cooking	top	on	ranges	because	the	heating	unit	does	not	come
到	这	瓷	烹饪	顶部	在	范围	因为	这	加热	单元	做	不是	来

[ɪn]['kɒntækt] [wɪð] [ðə; ði] ['preʃə(r)] ['kʊkə(r)] [rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn] [ɪk'sesɪv] ['temprətʃər] [ə'dʒeɪs(ə)nt][tu:; tə]

in	contact	with	the	pressure	cooker	resulting	in	excessive	temperatures	adjacent	to
在	接触	和	这	压力	炊具	结果	在	过多的	温度	邻近的	到

[ðə; ði] ['sɜ:fɪs] ['ju:nɪt] .

the	surface	unit	.
这	表面	单元	.

一些压力锅的凹陷底部会对炉灶的瓷质炉面造成相当大的损坏，因为加热装置无法与压力锅接触，导致炉面附近温度过高。

[wen] [sʌtʃ] [ju:'tensɪlz][mʌst; məst][bi:; bi] [ju:st] ,

When	such	utensils	must	be	used	,
什么时候	这样的	餐具	必须	是	用过的	,

当必须使用此类器具时，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [wel] [tu:; tə] [reɪz] [ðə; ði]['ju:nɪt][frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [tu:; tə][ɪn'ʃʊə(r)][də'rekt]['kɒntækt] .

it	is	well	to	raise	the	unit	from	the	surface	to	insure	direct	contact	.
它	是	出色地	到	增加	这	单元	从	这	表面	到	保证	直接的	接触	.

最好将设备抬离表面，以确保直接接触。

[wʌn] [meɪk] [ɒv; əv] [reɪndʒ] [hæz; həz][ə'veɪləb(ə)l][ə; eɪ]['met(ə)l] [rɪŋ] [wɪtʃ] [slɪps][ɪn]['ʌndə(r)][ðə; ði]['ju:nɪt]

One	make	of	Range	has	available	a	metal	ring	which	slips	in	under	the	unit
一	制作	的	范围	有	可用的	一个	金属	戒指	哪个	滑倒	在	在下面	这	单元

[ænd; ənd] ['reɪzɪz] [ˌaɪ 'ti:][ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['dæmɪdʒ][tu:; tə][ðə; ði] ['pɔ:səlɪn] [tɒp] .

and	raises	it	about	1	inch	to	prevent	damage	to	the	porcelain	top	.
和	提高	它	关于	1	英寸	到	防止	损害	到	这	瓷	顶部	.

某品牌的炉灶配有一个金属环，可以滑入炉灶下方，将其抬高约 1 英寸，以防止瓷质台面受损。

[keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] Range1 .

Care	of	the	Electric	Range1	.
关心	的	这	电的	Range1	.

电炉的保养1.

[kju:] .

Q	:
问	.

问：

[waɪ] [ɪz][ˌaɪ 'ti:] ['i:zi] [tu:; tə] [ki:p] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz] [kli:n] ?

Why	Is	It	Easy	to	Keep	Electric	Ranges	Clean	?
为什么	是	它	简单的	到	保持	电的	范围	干净的	?

为什么电炉很容易保持清洁?

[ə; eɪ] . [fɜ:st] , [ɪˌlek'trɪsəti] [ɪz][ðə; ði] ['kli:nɪst] [ɒv; əv][ɔ:l]['fju:əlz] .

A	.	First	,	electricity	is	the	cleanest	of	all	fuels	.
一个	.	第一的	,	电	是	这	最干净	的	全部	燃料	.

A. 首先，电力是所有燃料中最清洁的。

['sekənd] ,

Second	,
第二	,

第二，

[wʌn] [piːs] ['ʌvnz] [ɪ'lɪmɪneɪt] [kræks] [ænd; ənd] [prə'veɪd] [raʊnd] ['kɔːnəs] — [wɜːk] ['sɜːrfɪs] [wɪð] [kəʊvd]
one piece ovens eliminate cracks and provide round corners — work surfaces with coved
一 片 烤箱 排除 裂缝 和 提供 圆形的 角落 — 工作 表面 和 覆盖
[bæks] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] ['juːnɪts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] [rɪ'muːvd] [fɔː(r); fə(r)] ['kliːnɪŋ] .
backs and cooking units that are easily removed for cleaning .
背部 和 烹饪 单位 那 是 容易地 已移除 为了 打扫 .

一体式烤箱消除了裂缝，并提供了圆角——工作台面背面呈弧形，烹饪单元易于拆卸清洗。

['pɔːsəlɪn] [ɪn][ɪt'self][ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['iːzɪɪst] [ɒv; əv][ɔːl] ['sɜːrfɪs] [tuː; tə] [kliːn] . - .
Porcelain in itself is one of the easiest of all surfaces to clean . 172 .
瓷 在 本身 是 一 的 这 最容易 的 全部 表面 到 干净的 . - .

瓷器本身就是所有表面中最容易清洁的表面之一。172.

[kjuː] .
Q .
问 .

问：

[wɒt] [ɪz][ðə; ði][best] [wei] [tuː; tə] [kliːn] [ðə; ði]['aʊtə(r)] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ?
What Is the Best Way to Clean the Outer Surface of an Electric Range ?
什么 是 这 最好的 方式 到 干净的 这 外 表面 的 一个 电的 范围 ?

清洁电炉外表面的最佳方法是什么?

[ə; eɪ] . [fɜːst] , [let] ['pɔːsəlɪn] ['fɪnɪʃt] ['sɜːrfɪs] [kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['kliːnɪŋ] .
A . First , let porcelain finished surfaces cool before cleaning .
一个 . 第一的 , 让 瓷 完成的 表面 凉爽的 前 打扫 .

A. 首先，让瓷质表面冷却后再进行清洁。

['sekənd] , [waɪp] [ʌp] [spɒts] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
Second , wipe up spots as soon as possible .
第二 , 擦拭 向上 地点 作为 很快 作为 可能的 .

第二，尽快擦拭污渍。

[ɪf] ['pɔːsəlɪn] [ɪz] [wɔːm] , [juːz][ə; eɪ][draɪ] [klɒθ] , ['nevə(r)][ə; eɪ][wet][wʌn] .
If porcelain is warm , use a dry cloth , never a wet one .
如果 瓷 是 温暖的 , 使用 一个 干燥 布 , 绝不 一个 湿的 一 .

如果瓷器表面发热，请用干布擦拭，切勿使用湿布。

[θɜːd] , [wen] ['pɔːsəlɪn] [ɪz] [kuːl] , [waɪp] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] ['səʊpi] [klɒθ] , [rɪns] [ænd; ənd][draɪ] [wel] .
Third , when porcelain is cool , wipe with a damp soapy cloth , rinse and dry well .
第三 , 什么时候 瓷 是 凉爽的 , 擦拭 和 一个 潮湿 肥皂泡 布 , 冲洗 和 干燥 出色地 .

第三，待瓷器冷却后，用湿肥皂布擦拭，冲洗干净并擦干。

[duː; də][nɒt][juːz] ['grɪti] [səʊps][ɔː(r)]['æsɪd] . [θriː] .
Do not use gritty soaps or acid . 3 .
做 不是 使用 粗粝的 肥皂 或者 酸 . 3 .

不要使用颗粒状肥皂或酸性物质。3.

[kjuː] . [ɑː(r); ə(r)][ðeə(r)] ['eni] [pri'kɔːʃənz] [ðæt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['kliːnɪŋ] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ]
Q . Are There Any Precautions That Should Be Used in Cleaning an Electric Range
问 . 是 那里 任何 防范措施 那 应该 是 用过的 在 打扫 一个 电的 范围
?
?
?

问：清洁电炉时应该注意哪些事项?

[ə; eɪ] . [jes] .
A . Yes .
一个 . 是的 .

A. 是的。

[fɜːst] , [siː] [ðæt] [ɔːl] ['swɪtʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] “ [ɒf] .

First	,	see	that	all	switches	are	“	Off	.
第一的	,	看	那	全部	开关	是	“	离开	.

首先，请确保所有开关都处于“关闭”状态。

” ['sekənd] , [duː; də][nɒt][juːz] [ə'breɪsɪvz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['kliːnɪŋ] [mə'tɪəriəlz] [ðæt] [wɪl] [skrætʃ] .

”	Second	,	do	not	use	abrasives	or	other	cleaning	materials	that	will	scratch	.
”	第二	,	做	不是	使用	磨料	或者	其他	打扫	材料	那	将要	划痕	.

“第二，不要使用研磨剂或其他会刮伤表面的清洁材料。

[θɜːd] , [duː; də][nɒt] [ɪ'mɜːs] [ɪ'lektrɪk(ə)l]['juːnɪts][ɪn]['wɔːtə(r)] .

Third	,	do	not	immerse	electrical	units	in	water	.
第三	,	做	不是	沉浸	电气	单位	在	水	.

第三，不要将电器设备浸入水中。

[ɪf] [ðiːz] ['juːnɪts] [bɪ'kʌm] [dæmp][ɪn] ['kliːnɪŋ] , [biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ][bɪ'fɔː(r)]

If	these	units	become	damp	in	cleaning	,	be	sure	that	they	are	dry	before
如果	这些	单位	变得	潮湿	在	打扫	,	是	当然	那	他们	是	干燥	前

[kə'nektɪŋ] .

connecting	.
连接	.

如果这些设备在清洁过程中受潮，请确保在连接前将其干燥。

[fɔːθ] , [duː; də][nɒt] [kliːn] ['sɜːfɪs] ['juːnɪts] [waɪl] [hɒt] .

Fourth	,	do	not	clean	surface	units	while	hot	.
第四	,	做	不是	干净的	表面	单位	尽管	热的	.

第四，请勿在表面温度较高时进行清洁。

[fɪfθ] , ['ɔːlweɪz] ['sɒfn] ['hɑːd(ə)nd] [fuːdz] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [æz; əz][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] ['skreɪpɪŋ] [meɪ]

Fifth	,	always	soften	hardened	foods	before	removing	as	unnecessary	scraping	may
第五	,	总是	软化	硬化	食物	前	移除	作为	不必要	刮擦	可能

['dæmɪdʒ] ['eni] [taɪp] [ɒv; əv] ['sɜːfɪs] . [fɔːr] .

damage	any	type	of	surface	.	4	.
损害	任何	类型	的	表面	.	4	.

第五，去除硬化的食物前一定要先将其软化，因为不必要的刮擦可能会损坏任何类型的表面。4.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wɒt] [ɪz][ðə; ði][best] [wei] [tuː; tə] [kliːn] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ?

What	Is	the	Best	Way	to	Clean	the	Oven	?
什么	是	这	最好的	方式	到	干净的	这	烤箱	?

清洁烤箱的最佳方法是什么?

[ə; eɪ] . ['ɔːlweɪz] [biː; bi][ʃʊə(r)][ðə; ði] ['kʌrənt] [ɪz] [tɜːnd] [ɒf] [ænd; ənd][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz][æt; ət] [liːst]

A	.	Always	be	sure	the	current	is	turned	off	and	the	oven	is	at	least
一个	.	总是	是	当然	这	当前的	是	转向	离开	和	这	烤箱	是	在	至少

['pɑːʃəli] [kuːld] .

partially	cooled	.
部分	冷却	.

A. 务必确保电源已关闭，并且烤箱至少已部分冷却。

[ðə; ði][ɪn'tɪəriə(r)][ɪz][mɔː(r)] ['iːzəli] [kliːnd] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz] [ɪn'taɪəli]

The	interior	is	more	easily	cleaned	with	a	damp	cloth	before	the	oven	is	entirely
这	内部的	是	更多的	容易地	已清洗	和	一个	潮湿	布	前	这	烤箱	是	完全

[kuːld] .

cooled	.
冷却	.

烤箱完全冷却前，用湿布更容易清洁内部。

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ʃelvz] [ænd; ənd] [hiːt] ['juːnɪts][fɜːst][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][draɪ]

Be	sure	to	remove	shelves	and	heat	units	first	and	put	them	in	a	dry
是	当然	到	消除	货架	和	热	单位	第一的	和	放	他们	在	一个	干燥

[pleɪs] .

place	.
地方	.

请务必先取出搁板和加热装置，并将其放置在干燥的地方。

[waɪp] [aʊt] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] [rʌŋ] [frɒm; frəm][səʊp]['wɔːtə(r)] ,

Wipe	out	the	inside	of	the	oven	with	a	cloth	wrung	from	soap	water	,
擦拭	出去	这	里面	的	这	烤箱	和	一个	布	拧干	从	肥皂	水	,

用拧干的肥皂水抹布擦拭烤箱内部。

[rɪns] [ænd; ənd][draɪ] [wel] .

rinse	and	dry	well	.
冲洗	和	干燥	出色地	.

冲洗干净并擦干。

[faɪn] [stiːl] [wʊl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['eni] [fuːd] ['pɑːtɪk(ə)lz] [əd'hɪərɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːfɪs]

Fine	steel	wool	may	be	used	to	remove	any	food	particles	adhering	to	the	surface
美好的	钢	羊毛	可能	是	用过的	到	消除	任何	食物	颗粒	粘附	到	这	表面

.

:

.

可以使用细钢丝绒去除粘附在表面上的食物残渣。

['spɪlˌoʊvərz] [wɪtʃ] [ə'kɜː(r)]['djʊərɪŋ] ['beɪkɪŋ] [ɔː(r)] ['rəʊstɪŋ] [meɪ] [ɪn'vɒlv] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] ['dɪfɪkəlti] [ɪn]

Spillovers	which	occur	during	baking	or	roasting	may	involve	a	little	more	difficulty	in
溢出效应	哪个	发生	期间	烘烤	或者	烘焙	可能	涉及	一个	小的	更多的	困难	在

['kliːnɪŋ] .

cleaning	.
打扫	.

烘焙或烤制过程中溢出的食物可能会比较难清理。

[ɪf] [səʊ] ,

If	so	,
如果	所以	,

如果是这样，

[ə; eɪ] [klɒθ] ['sætʃəreɪtɪd] [wɪð] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [wɪtʃ] ['haʊshəʊld] [ə'məʊniə] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] [meɪ]

a	cloth	saturated	with	water	to	which	household	ammonia	has	been	added	may
一个	布	饱和	和	水	到	哪个	家庭	氨	有	到过	额外	可能

[biː; bi] [pleɪst] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [sɔɪld] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔː(r)] “ ['bæf(ə)l] ” [ænd; ənd] [ə'laʊd]

be	placed	over	the	soiled	surface	of	the	oven	or	“	baffle	”	and	allowed
是	放置	超过	这	脏的	表面	的	这	烤箱	或者	“	挡板	”	和	允许

[tuː; tə] [rɪ'meɪn] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .

to	remain	for	20	minutes	or	an	hour	.
到	保持	为了	-	分钟	或者	一个	小时	.

将浸透了加入家用氨水的湿布盖在烤箱或“挡板”的脏表面上，静置 20 分钟或 1 小时。

[bɜːnd] - [ɒn][mə'tɪərɪəl] [meɪ] [ðen] [biː; bi][mɔː(r)] ['iːzəli] [rɪ'muːvd] [baɪ][ə; eɪ] [klɒθ] [ɔː(r)][faɪn] [stiːl] [wʊl]

Burned	-	on	material	may	then	be	more	easily	removed	by	a	cloth	or	fine	steel	wool
烧伤	-	在	材料	可能	然后	是	更多的	容易地	已移除	经过	一个	布	或者	美好的	钢	羊毛

[wɪ'ðaʊt] ['dæmɪdʒɪŋ] ['glɒsi] ['sɜːfɪs] .

without	damaging	glossy	surface	.
没有	损害	光滑	表面	.

烧焦的物质更容易用布或细钢丝绒去除，而不会损坏光滑的表面。

['kɔːʃ(ə)n] : [duː; də][nɒt][juːz][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [rɪ'piːtɪdli] ['ɑːftə(r)][ə; eɪ]['spɪləʊvə(r)] .

Caution	:	Do	not	use	the	oven	repeatedly	after	a	spillover	.
警告	:	做	不是	使用	这	烤箱	反复	后	一个	溢出效应	.

注意：溢出物后请勿反复使用烤箱。

[ðɪs] ['kɔ:zɪz] [kən'tɪnjuəl] ['bɜ:nɪŋ] [ɒn][ɒv; əv][ðə; ði] [fu:d] ['pɑ:tɪk(ə)lz] ['meɪkɪŋ] [ðem; ðəm][mɔ:(r)] ['dɪfɪkəlt]

This	causes	continual	burning	on	of	the	food	particles	making	them	more	difficult
这	原因	持续的	燃烧	在	的	这	食物	颗粒	制作	他们	更多的	难的

[tu:; tə] [rɪ'mu:v] ,

to	remove	,
到	消除	,

这会导致食物残渣不断燃烧，使其更难去除。

[ænd; ənd][ɪn][taɪm] [wɪl] [kɔ:z] [sʌm; səm]['dæmɪdʒ][tu:; tə][ðə; ði] ['glɒsi] ['sɜ:fɪs] . - .

and	in	time	will	cause	some	damage	to	the	glossy	surface	.	185	.
和	在	时间	将要	原因	一些	损害	到	这	光滑	表面	.	-	.

随着时间的推移，会对光滑表面造成一些损害。185.

[kju:] .

Q	.
问	.

问：

[wɒt] [ə'baʊt] ['kli:nɪŋ] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ?

What	About	Cleaning	Under	the	Electric	Range	?
什么	关于	打扫	在下面	这	电的	范围	?

如何清洁电炉灶下方?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ðɪs] [ɪz]['seldəm] ['nesəsəri] .

This	is	seldom	necessary	.
这	是	很少	必要的	.

这种情况很少发生。

[haʊ'evə(r)] , [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði]['ləʊə(r)][ju:'tɪləti] [drɔ:z] [wɪtʃ] [gɪvz] ['ækses] [tu:; tə][ðə; ði]

However	,	if	it	is	,	remove	the	lower	utility	drawers	which	gives	access	to	the
然而	,	如果	它	是	,	消除	这	降低	公用事业	抽屉	哪个	给予	使用权	到	这

[flɔ:(r)] [speɪs] [bɪ'ləʊ] .

floor	space	below	.
地面	空间	以下	.

但是，如果是这种情况，请移除下方的杂物抽屉，以便进入下面的地板空间。

[ɪf] [ə; eɪ] ['θʌrə] ['kli:nɪŋ] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] ,

If	a	thorough	cleaning	is	desired	,
如果	一个	彻底	打扫	是	想要的	,

如果需要彻底清洁，

[ðə; ði][reɪndʒ][kæn; kən][bi:; bi] [mu:vd] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [wɔ:l] [weə(r)] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] [lɒŋ] [ɪ'nʌf]

the	range	can	be	moved	away	from	the	wall	where	there	is	a	long	enough
这	范围	能	是	已搬	离开	从	这	墙	在哪里	那里	是	一个	长的	足够的

[kɔ:d] ,

cord	,
绳索	,

只要有足够长的电源线，就可以将炉灶移离墙壁。

[ɔ:(r)] [weə(r)] [ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] [ˌdɪskə'nektɪd] . [sɪks] .

or	where	it	can	be	disconnected	.	6	.
或者	在哪里	它	能	是	断开连接	.	6	.

或者可以断开连接的地方。6.

[kju:] .

Q	.
问	.

问：

[wɒt] ['hæpənz] [wen] [hɒt] [griːs] [sˈpætəz] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn] [ɒn] [tuː; tə] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk]

What	Happens	When	Hot	Grease	Spatters	Out	of	the	Frying	Pan	on	to	the	Electric
什么	发生	什么时候	热的	润滑脂	飞溅物	出去	的	这	煎炸	平底锅	在	到	这	电的

[reɪndʒ] ?

Range	?
范围	?

热油脂从煎锅溅到电炉上会发生什么?

[ə; eɪ] . ['nʌθɪŋ] .

A	.	Nothing	.
一个	.	没有什么	.

A. 无。

['ɑːftə(r)] ['kʊkɪŋ] [hæz; həz] [biːn] [kəmˈplitɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] ['juːnɪts] [hæv; həv] [hæd; həd] [taɪm]

After	cooking	has	been	completed	and	the	surface	units	have	had	time
后	烹饪	有	到过	完全的	和	这	表面	单位	有	有	时间

[tuː; tə] [kuːl] [kəmˈpliːtli] ,

to	cool	completely	,
到	凉爽的	完全地	,

烹饪完成后，待灶台完全冷却后，

[wɒʃ] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [wɪð] [səʊp] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] , [rɪns] , [ænd; ənd] [draɪ] [wel] .

wash	the	surface	with	soap	and	water	,	rinse	,	and	dry	well	.
洗	这	表面	和	肥皂	和	水	,	冲洗	,	和	干燥	出色地	.

用肥皂水清洗表面，冲洗干净，并彻底擦干。

[nəʊt] : [ɪf] ['spætərɪŋ] [əˈkɜːz] [ɪn] [ɪkˈses] ['djʊərɪŋ] ['fraɪɪŋ] ,

Note	:	If	spattering	occurs	in	excess	during	frying	,
笔记	:	如果	飞溅	发生	在	过量的	期间	煎炸	,

注意：如果在煎炸过程中油溅过多，

[juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['juːzɪŋ] [hiːt] [tuː] [haɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [taɪp] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ˌɒpəˈreɪʃ(ə)n] .

you	are	using	heat	too	high	for	this	type	of	cooking	operation	.
你	是	使用	热	也	高的	为了	这	类型	的	烹饪	手术	.

你使用的温度对于这种烹饪方式来说太高了。

[rɪˈvjuː] [əˈgen] [ðə; ði] [səˈdʒestid] [hiːts] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['kʊkɪŋ] [ɑːpəˈreɪʃnz] [ɒn] [ðə; ði]

Review	again	the	suggested	heats	for	the	different	cooking	operations	on	the
审查	再次	这	建议	加热	为了	这	不同的	烹饪	运营	在	这

['sɜːfɪs] ['juːnɪts] . ['sɛvən] .

surface	units	.	7	.
表面	单位	.	7	.

再次查看灶台上不同烹饪操作的建议加热温度。7.

[kjuː] .

Q	:
问	.

问:

[wɒt] [ɪz] [ðə; ði] [best] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kliːnɪŋ] [ðə; ði] ['brɔɪlə(r)] [pæn] ?

What	Is	the	Best	Method	of	Cleaning	the	Broiler	Pan	?
什么	是	这	最好的	方法	的	打扫	这	肉鸡	平底锅	?

清洁烤盘的最佳方法是什么?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ðə; ði]['brɔɪlə(r)][pæn][ænd; ənd] [ræk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɒʃt] [dʒʌst][æz; əz]['eni][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['ʌðə(r)]

The	broiler	pan	and	rack	should	be	washed	just	as	any	of	your	other
这	肉鸡	平底锅	和	架子	应该	是	洗过	只是	作为	任何	的	你的	其他

['kʊkɪŋ] [juː'tensɪlz] .

cooking	utensils	.
烹饪	餐具	.

烤盘和烤架的清洗方法与其他烹饪用具相同。

[pleɪs] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)]['juːzɪŋ][ænd; ənd] [ə'plaɪ] [stiːl] [wʊl] [tuː; tə]['eni] [fuːd] [wɪtʃ]

Place	in	water	immediately	after	using	and	apply	steel	wool	to	any	food	which
地方	在	水	立即地	后	使用	和	申请	钢	羊毛	到	任何	食物	哪个

['kænɒt] [biː; bi] [rɪ'muːvd] ['iːzəli] . [eɪt] .

cannot	be	removed	easily	.	8	.
不能	是	已移除	容易地	.	8	.

使用后立即放入水中，并用钢丝绒擦拭任何不易去除的食物残渣。8.

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [reɪndʒ][biː; bi] [wækst] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðə; ði] ['pɔːsəlɪn] ?

Q	.	Should	the	Surface	of	the	Range	be	Waxed	to	Protect	the	Porcelain	?
问	.	应该	这	表面	的	这	范围	是	打蜡	到	保护	这	瓷	?

问：为了保护瓷器，是否应该给炉灶表面打蜡?

[ə; eɪ] . [nəʊ] . ['θʌrə] ['kliːnɪŋ] [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] [ɪz][ðə; ði] [best] [prə'tekʃ(ə)n] [juː; jʊ][kæn; kən] [gɪv]

A	.	No	.	Thorough	cleaning	and	drying	is	the	best	protection	you	can	give
一个	.	不	.	彻底	打扫	和	烘干	是	这	最好的	保护	你	能	给

[tuː; tə] [ðæt] ['glɒsi] ['pɔːsəlɪn] . [naɪn] .

to	that	glossy	porcelain	.	9	.
到	那	光滑	瓷	.	9	.

A. 不。彻底清洁和干燥才是保护光亮瓷器的最佳方法。9.

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] ['nesəsəri] [tuː; tə] [pleɪs] [ðə; ði] [reɪndʒ] [sʌm; səm] ['dɪstəns] [frɒm; frəm][ðə; ði] [wɔːl] [tuː; tə]

Q	.	Is	It	Necessary	to	Place	the	Range	Some	Distance	from	the	Wall	to
问	.	是	它	必要的	到	地方	这	范围	一些	距离	从	这	墙	到

[prɪ'vent] ['sɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]['peɪpə(r)] ?

Prevent	Soilage	of	the	Paper	?
防止	土壤	的	这	纸	?

问：为了防止纸张被弄脏，是否需要将炉灶放置在离墙壁一定距离的地方?

[ə; eɪ] . [nəʊ] — [ɪn][fækt][ðə; ði][reɪndʒ][kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [æz; əz] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [wɔːl] [æz; əz]

A	.	No	—	in	fact	the	range	can	be	placed	as	close	to	the	wall	as
一个	.	不	—	在	事实	这	范围	能	是	放置	作为	关闭	到	这	墙	作为

[dɪ'zaɪəd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz]['ʌv(ə)n] [vents] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ɒn][ðə; ði] [bæk] ['pæn(ə)l][ænd; ənd]['əʊpən]

desired	because	oven	vents	are	usually	on	the	back	panel	and	open
想要的	因为	烤箱	通风口	是	通常	在	这	后退	控制板	和	打开

[tə'wɔːdz] [ðə; ði] [frʌnt] ,

towards	the	front	,
向	这	正面	,

A. 不——实际上，炉灶可以根据需要放置在离墙多近的地方，因为烤箱通风口通常位于背板上，并且朝向前方。

[ɪ'lɪmɪneɪtɪŋ] ['deɪndʒə(r)][ɒv; əv] ['sɔɪlɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] . - .

eliminating	danger	of	soiling	from	the	oven	.	1910	.
消除	危险	的	污渍	从	这	烤箱	.	-	.

消除烤箱造成的污染危险。1910年。

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] [ɑː(r); ə(r)]['spɪlˌoʊvərz] [kliːnd] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɜːfɪs] ['juːnɪts] ?

How	Are	Spillovers	Cleaned	from	the	Surface	Units	?
如何	是	溢出效应	已清洗	从	这	表面	单位	?

如何清除表面设备的溢出物?

[ə; eɪ] . [məʊst] ['sɜːfɪs] ['juːnɪts][ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['fʊli] [ɪn'kləʊzd] [taɪp] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi]

A	.	Most	surface	units	are	of	the	fully	enclosed	type	and	can	be
一个	.	最多	表面	单位	是	的	这	完全	内	类型	和	能	是

[kliːnd] [baɪ] ['mɪəli] ['brʌʃɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒf] [ə'keɪʒnəli] .

cleaned	by	merely	brushing	them	off	occasionally	.
已清洗	经过	仅仅	刷牙	他们	离开	偶尔	.

A. 大多数表面单元都是全封闭式的，只需偶尔用刷子刷一下即可清洁干净。

[ðə; ði] [rɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði]['juːnɪts][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kliːnd] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] [ænd; ənd] [səʊp]

The	ring	around	the	units	should	be	cleaned	with	a	damp	cloth	and	soap
这	戒指	大约	这	单位	应该	是	已清洗	和	一个	潮湿	布	和	肥皂

['paʊdə(r)] . - .

powder	.	11	.
粉末	.	-	.

用湿布和肥皂粉清洁设备周围的环状部分。11.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wɒt] ['hæpənz] [ɪf] [fuːdz] [spɪl] ['əʊvə(r)][ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] ['juːnɪt] ?

What	Happens	if	Foods	Spill	Over	on	the	Surface	Unit	?
什么	发生	如果	食物	洒	超过	在	这	表面	单元	?

如果食物洒在表面上会怎么样?

[ə; eɪ] . ['nʌθɪŋ] .

A	.	Nothing	.
一个	.	没有什么	.

A. 无。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːt] [baɪ][ðə; ði][rɪ'flektə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][drɪp] [treɪ] ['kɔːzɪŋ] [nəʊ]['dæmɪdʒ][tuː; tə]

They	are	caught	by	the	reflector	and	the	drip	tray	causing	no	damage	to
他们	是	捕捉	经过	这	反射器	和	这	滴	托盘	导致	不	损害	到

[ðə; ði]['juːnɪt] .

the	unit	.
这	单元	.

它们会被反射器和滴水盘接住，不会对设备造成损坏。

['waɪərɪŋ][ɪz][səʊ] [prə'tektɪd] [ðæt] [nəʊ][ɪ'lektrɪk(ə)l]['prɔːbləmz][ɑː(r); ə(r)] [ɪn'vɒlvd] . - .

Wiring	is	so	protected	that	no	electrical	problems	are	involved	.	12	.
接线	是	所以	受保护	那	不	电气	问题	是	涉及	.	-	.

线路保护措施非常到位，不会出现任何电气问题。12.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] [meɪ] [ðə; ði][drɪp] [treɪ] [biː; bi] [kliːnd] ?

How	May	the	Drip	Tray	Be	Cleaned	?
如何	可能	这	滴	托盘	是	已清洗	?

如何清洁滴水盘?

[ə; eɪ] . [ðə; ði][drɪp] [treɪ] [wɪtʃ] [ɪz][ləʊ'keɪtɪd][də'rektli] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] ['kʊkɪŋ] ['juːnɪts][ɪz] ['iːzəli]

A	.	The	drip	tray	which	is	located	directly	below	the	surface	cooking	units	is	easily
一个	.	这	滴	托盘	哪个	是	位于	直接地	以下	这	表面	烹饪	单位	是	容易地

[rɪ'muːvd] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [wɒʃt] [æz; əz] ['eni] ['ʌðə(r)][juː'tens(ə)l] . -

removed	and	can	be	washed	as	any	other	utensil	.	20
已移除	和	能	是	洗过	作为	任何	其他	用具	.	-

A. 位于灶台正下方的滴油盘很容易拆卸，可以像其他餐具一样清洗。20

• [taɪm]	[ænd; ənd]	['temprətʃə(r)]	['teɪblz]	[fɔː(r); fə(r)]	['kʊkɪŋ]	['vedʒtəb(ə)lz]	• ['beɪkɪŋ]	[ænd; ənd]	['rəʊstɪŋ]	,
• Time	**and**	**temperature**	**tables**	**for**	**cooking**	**vegetables**	**• baking**	**and**	**roasting**	**,**
• 时间	和	温度	表格	为了	烹饪	蔬菜	• 烘烤	和	烘焙	,

· 蔬菜烹饪时间和温度表 · 烘焙和烤制，

['vedʒtəb(ə)l]	['kʊkɪŋ]	[gaɪd]
Vegetable	**Cooking**	**Guide**
蔬菜	烹饪	指导

蔬菜烹饪指南

[ðə; ði]	['kʊkɪŋ]	[taɪm]	[fɔː(r); fə(r)]	['vedʒtəb(ə)lz]	[wɪl]	['veəri]	['sʌmwɒt]	,	[dɪ'pendɪŋ]	[ə'pɒn]	[ðeə(r)]
The	**cooking**	**time**	**for**	**vegetables**	**will**	**vary**	**somewhat**	**,**	**depending**	**upon**	**their**
这	烹饪	时间	为了	蔬菜	将要	各不相同	有些	,	取决于	之上	他们的

['freʃnəs]	[ænd; ənd]	[ðə; ði]	['kwɒntəti]	.
freshness	**and**	**the**	**quantity**	**.**
新鲜	和	这	数量	.

蔬菜的烹饪时间会因新鲜程度和数量而有所不同。

[ðɪs]	[ʃʊd; ʃəd]	[biː; bi]	['teɪkən]	['ɪntuː]	[ə'kaʊnt]	[wen]	['juːzɪŋ]	[ðə; ði]	['fɒləʊɪŋ]	['teɪb(ə)l]	,
This	**should**	**be**	**taken**	**into**	**account**	**when**	**using**	**the**	**following**	**table**	**,**
这	应该	是	已采取	进入	帐户	什么时候	使用	这	下列的	桌子	,

使用下表时应考虑到这一点，

[wɪtʃ]	[ɪz]	['sɪmpli]	[ə; eɪ]	[gaɪd]	[tuː; tə]	[help]	[juː; jʊ]	[dɪ'tɜːmɪn]	[ðə; ði]	[kə'rekt]	['kʊkɪŋ]	[taɪm]	.
which	**is**	**simply**	**a**	**guide**	**to**	**help**	**you**	**determine**	**the**	**correct**	**cooking**	**time**	**.**
哪个	是	简单地	一个	指导	到	帮助	你	决定	这	正确的	烹饪	时间	.

这只是一个帮助您确定正确烹饪时间的指南。

[ə'prɒksɪmət]	['kʊkɪŋ]	[taɪmz]
APPROXIMATE	**COOKING**	**TIMES**
近似	烹饪	时代

大约烹饪时间

['vedʒtəb(ə)l]	[ɔː(r)]	[fruːt]	['meθəd]	[ɒv; əv]	[ˌprepə'reɪʃ(ə)n]	['mɪnɪts]	[ɒn]	[haɪ]	[fɔː(r); fə(r)]	['stiːmɪŋ]
VEGETABLE	**OR**	**FRUIT**	**METHOD**	**OF**	**PREPARATION**	**MINUTES**	**ON**	**HIGH**	**FOR**	**STEAMING**
蔬菜	或者	水果	方法	的	准备	分钟	在	高的	为了	蒸煮

['mɪnɪts]	[ɒn]	[ləʊ]	[ɔː(r)]	['sɪmə(r)]	[ʌn'tɪl]	['tendə(r)]	['təʊt(ə)l]	['mɪnɪts]	[ɒv; əv]	['kʊkɪŋ]	[taɪm]
MINUTES	**ON**	**LOW**	**OR**	**SIMMER**	**UNTIL**	**TENDER**	**TOTAL**	**MINUTES**	**OF**	**COOKING**	**TIME**
分钟	在	低的	或者	煨	直到	投标	全部的	分钟	的	烹饪	时间

蔬菜或水果 烹饪方法 高火蒸煮时间（分钟） 小火慢炖至软烂时间（分钟） 总烹饪时间（分钟）

['æplz]	[piːld]	[ænd; ənd]	['kwɔːtəd]	[θriː][tuː; tə][faɪv]	[[wʌn]]	[[wʌn]]
Apples	**Peeled**	**and**	**quartered**	**3 to 5**	**[1]**	**[1]**
苹果	去皮	和	四分	3 到 5	[1]	[1]

苹果去皮切块 3 至 5 个 [1][1]

[ə'spærəgəs]	[taɪd]	[ɪn]	['sɜːvɪŋ]	['bʌnd(ə)lz]	[fɔːr][tuː; tə][sɪks]	-	[tuː; tə]	-	-	[tuː; tə]	-
Asparagus	**Tied**	**in**	**serving**	**bundles**	**4 to 6**	**10**	**to**	**15**	**14**	**to**	**20**
芦笋	系	在	服务	捆绑	4 到 6	-	到	-	-	到	-

芦笋捆成一束，每束4至6根、10至15根或14至20根。

[griːn]	[biːnz]	[kʌt]	[ɪn]	['slɪvəz]	,	['leŋθwaɪz]	[faɪv][tuː; tə][eit]	-	[tuː; tə]	-	-	[tuː; tə]	-
Green	**Beans**	**Cut**	**in**	**slivers**	**,**	**lengthwise**	**5 to 8**	**10**	**to**	**15**	**15**	**to**	**20**
绿色的	豆子	切	在	碎片	,	纵向	5 到 8	-	到	-	-	到	-

四季豆，纵向切成细丝，5至8根，10至15根，15至20根。

[griːn]	[biːnz]	['brəʊkən]	[fɔːr][tuː; tə]['sɛvən]	-	[tuː; tə]	-	-	[tuː; tə]	-
Green	**Beans**	**Broken**	**4 to 7**	**15**	**to**	**20**	**20**	**to**	**30**
绿色的	豆子	破碎的	4 到 7	-	到	-	-	到	-

四季豆（掰开） 4至7根 15至20根 20至30根

[biːnz] , ['liːmə] [ʃeld] [θriː][tuː; tə][eit] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Beans	**,**	**Lima**	**Shelled**	**3**	**to**	**8**	**15**	**to**	**20**	**18**	**to**	**25**
豆子	,	利马	带壳	3	到	8	-	到	-	-	到	-

去壳利马豆 3 至 8 15 至 20 18 至 25

[biːts] [daɪst] [ɔː(r)] [slaɪst] [θɪn] [faɪv][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Beets	**Diced**	**or**	**sliced**	**thin**	**5**	**to**	**6**	**15**	**to**	**20**	**20**	**to**	**25**
甜菜	切丁	或者	切片	薄的	5	到	6	-	到	-	-	到	-

甜菜根切丁或薄片 5 至 6 15 至 20 20 至 25

[biːts] [həʊl] [ʌnˈpiːld] [faɪv][tuː; tə][eit] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Beets	**Whole**	**unpeeled**	**5**	**to**	**8**	**15**	**to**	**20**	**25**	**to**	**35**
甜菜	所有的	未剥皮的	5	到	8	-	到	-	-	到	-

甜菜根（整颗，未去皮）5至8个 15至20个 25至35个

['brɒkəli] [stɔːks] [splɪt] [faɪv][tuː; tə][eit] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Broccoli	**Stalks**	**Split**	**5**	**to**	**8**	**15**	**to**	**20**	**20**	**to**	**30**
西兰花	茎	分裂	5	到	8	-	到	-	-	到	-

西兰花茎切开 5 至 8 15 至 20 20 至 30

['brʌs(ə)lz] [spraʊts] [həʊl] [θriː][tuː; tə][faɪv] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Brussels	**Sprouts**	**Whole**	**3**	**to**	**5**	**10**	**to**	**15**	**15**	**to**	**20**
布鲁塞尔	芽苗菜	所有的	3	到	5	-	到	-	-	到	-

抱子甘蓝 整颗 3至5颗 10至15颗 15至20颗

['kæbɪdʒ] ['ʃredɪd] [ɔː(r)] ['kwɔːtəd] [fɔːr][tuː; tə][faɪv][sɪks][tuː; tə]['sɛvən] - [tuː; tə] -

Cabbage	**Shredded**	**or**	**quartered**	**4**	**to**	**5**	**6**	**to**	**7**	**10**	**to**	**12**
卷心菜	碎	或者	四分	4	到	5	6	到	7	-	到	-

卷心菜切丝或切成四瓣 4至5 6至7 10至12

['kærəts] ['ʃredɪd] [fɔːr][tuː; tə][sɪks][sɪks] - [tuː; tə] -

Carrots	**Shredded**	**4**	**to**	**6**	**6**	**10**	**to**	**12**
胡萝卜	碎	4	到	6	6	-	到	-

胡萝卜丝 4 至 6 6 10 至 12

['kærəts] [slaɪst] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] [faɪv][tuː; tə][eit] - - [tuː; tə] -

Carrots	**Sliced**	**⅛**	**inch**	**thick**	**5**	**to**	**8**	**15**	**15**	**to**	**20**
胡萝卜	切片	⅛	英寸	厚的	5	到	8	-	-	到	-

胡萝卜切成⅛英寸厚的片，5至8片，15片，15至20片。

['kɒliflaʊə(r)] ['sepəreɪtɪd] ['ɪntuː] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Cauliflower	**Separated**	**into**	**flowerettes**	**4**	**to**	**6**	**10**	**to**	**12**	**15**	**to**	**18**
菜花	分开	进入	小花	4	到	6	-	到	-	-	到	-

花椰菜分成4至6朵、10至12朵或15至18朵小花。

['kɒliflaʊə(r)] [həʊl] [hed] [faɪv][tuː; tə][eit] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Cauliflower	**Whole**	**head**	**5**	**to**	**8**	**15**	**to**	**20**	**20**	**to**	**25**
菜花	所有的	头	5	到	8	-	到	-	-	到	-

花椰菜 整颗 5至8个 15至20个 20至25个

[kɔːn] [kʌt] [frɒm; frəm][ðə; ðiː][kɒb][θriː][tuː; tə][faɪv] [[wʌn]] [[wʌn]]

Corn	**Cut**	**from**	**the**	**cob**	**3**	**to**	**5**	**[**	**1**	**]**	**[**	**1**	**]**
玉米	切	从	这	玉米	3	到	5	[	1	]	[	1	]

玉米棒切下 3 至 5 [1][1]

['ʌnjənz] [smɔːl] , [həʊl] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Onions	**Small**	**,**	**whole**	**4**	**to**	**6**	**10**	**to**	**20**	**20**	**to**	**25**
洋葱	小的	,	所有的	4	到	6	-	到	-	-	到	-

洋葱 小个，整颗 4 至 6 个 10 至 20 个 20 至 25 个

['pɑːsnips] ['kwɔːtəd] ['leŋθwaɪz] [faɪv][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Parsnips	**Quartered**	**lengthwise**	**5**	**to**	**6**	**15**	**to**	**20**	**20**	**to**	**30**
欧防风	四分	纵向	5	到	6	-	到	-	-	到	-

欧防风纵向切成四份 5至6 15至20 20至30

['piːz] , [griːn] [ʃeld] [faɪv][tuː; tə][eit] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Peas , green Shelled 5 to 8 10 to 15 18 to 20
豌豆 , 绿色的 带壳 5 到 8 - 到 - - 到 -

去壳青豌豆 5至8个 10至15个 18至20个

[pəˈteɪtəʊz] [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] [fɔːr][tuː; tə][eit] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Potatoes Cut in halves 4 to 8 15 to 20 25 to 30
土豆 切 在 一半 4 到 8 - 到 - - 到 -

土豆 切成两半 4到8个 15到20个 25到30个

[pəˈteɪtəʊz] , [swiːt] [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] [θriː][tuː; tə][eit] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Potatoes , sweet Cut in halves 3 to 8 20 to 25 25 to 30
土豆 , 甜的 切 在 一半 3 到 8 - 到 - - 到 -

甜土豆，切成两半，3至8个，20至25个，25至30个

['spɪnɪtʃ] [nəʊ]['wɔːtə(r)] ['ædɪd] [faɪv][tuː; tə][eit] [[wʌn]] [[wʌn]]
Spinach No water added 5 to 8 [1] [1]
菠菜 不 水 额外 5 到 8 [1] [1]

菠菜 不加水 5 至 8 [1][1]

[skwɒʃ] , [hʌb] .
Squash , Hub .
壁球 , 中心 .

壁球，中心。

[slaɪst] [θriː][tuː; tə][eit] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Sliced 3 to 8 15 to 20 20 to 30
切片 3 到 8 - 到 - - 到 -

切成 3 至 8 片、15 至 20 片或 20 至 30 片

[skwɒʃ] , [sʌm] .
Squash , Sum .
壁球 , 和 .

壁球，总和。

[kʌt] [ɪn]['slaɪsɪz][θriː][tuː; tə][eit][faɪv][tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Cut in slices 3 to 8 5 to 10 10 to 18
切 在 切片 3 到 8 5 到 - - 到 -

切成3至8片、5至10片或10至18片

[təˈmɑːtəʊz] ['kwɔːtəd] — [nəʊ]['wɔːtə(r)][θriː][tuː; tə][fɔːr][faɪv][tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Tomatoes Quartered — no water 3 to 4 5 to 10 10 to 15
西红柿 四分 — 不 水 3 到 4 5 到 - - 到 -

番茄切成四瓣——无需加水 3至4个 5至10个 10至15个

['tɜːnɪps] [slaɪst] [ɔː(r)] [kjuːbd] [faɪv][tuː; tə][sɪks] - - [tuː; tə] -
Turnips Sliced or cubed 5 to 6 15 20 to 25
萝卜 切片 或者 立方 5 到 6 - - 到 -

萝卜切片或切丁 5至6个 15个 20至25个

[[wʌn]] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [səˈfɪʃntli] [kʊkt] [wen] [ðeɪ] [riːtʃ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
[1] These are usually sufficiently cooked when they reach the boiling point .
[1] 这些 是 通常 足够 煮熟 什么时候 他们 抵达 这 沸腾 观点 .

[1]当水沸腾时，这些食物通常就煮熟了。

['eni] [əˈdɪʃən(ə)l] ['kʊkɪŋ] [taɪm] , [ɒn]['ləʊə(r)] [hiːts] [wɪl] [dɪˈpend] [əˈpɒn][ðə; ði] [əˈmaʊnt] [ænd; ənd] “
Any additional cooking time , on lower heats will depend upon the amount and “
任何 额外的 烹饪 时间 , 在 降低 加热 将要 依赖 之上 这 数量 和 “
[vəˈraɪəti] ” [ɒv; əv][ðə; ði] [fuːd] . -
variety ” of the food . 21
种类 ” 的 这 食物 . -

如果需要用较低的火力继续烹饪，则需要额外的烹饪时间，具体时间取决于食物的数量和种类。[21]

['beɪkɪŋ] [taɪm] [ænd; ənd] ['temprətʃə(r)] [tʃɑ:t]
BAKING Time and Temperature Chart
烘烤 时间 和 温度 图表

烘焙时间和温度表

['kwɒntəti] ['temprətʃə(r)] [ə'prɒksɪmət] [taɪm]
Quantity Temperature Approximate Time
数量 温度 近似 时间

数量 温度 大约时间

[bred] , [rəʊlz]
BREAD , ROLLS
面包 , 卷

面包、卷饼

[bred] [fɔ:r][ɔ:(r)][sɪks] [ləʊvz] 400°F . [wʌn]['aʊə(r)]
Bread 4 or 6 loaves 400°F . 1 hour
面包 4 或者 6 面包 400°F . 1 小时

面包（4 或 6 个），400°F（约 204°C），1 小时

[ˌfrɪdʒi'dɛə] [rəʊlz] 400°F . - [tu:; tə] - ['mɪnɪts]
Frigidaire Rolls 400°F . 20 to 25 minutes
弗里吉戴尔 卷 400°F . - 到 - 分钟

Frigidaire 烤箱预热至 400°F（约 204°C），烘烤 20 至 25 分钟。

['swi:dɪʃ] [ti:] [rɪŋ] 375°F . - [tu:; tə] - ['mɪnɪts]
Swedish Tea Ring 375°F . 25 to 30 minutes
瑞典 茶 戒指 375°F . - 到 - 分钟

瑞典茶环，375°F（约190°C），25至30分钟

['hʌni] [twɪst] 375°F . - [tu:; tə] - ['mɪnɪts]
Honey Twist 375°F . 25 to 30 minutes
蜂蜜 捻 375°F . - 到 - 分钟

蜂蜜扭纹，375°F（约190°C），25至30分钟

[braʊn] [bred] [ˌtu:'tu:] [ləʊvz] 375°F .
Brown Bread 2 loaves 375°F .
棕色的 面包 2 面包 375°F .

黑面包 2 个，375°F。

- [tu:; tə] - ['mɪnɪts]
50 to 55 minutes
- 到 - 分钟

50至55分钟

['bʌtəskɒtʃ] [bred] [ˌtu:'tu:] [ləʊvz] 350°F . [wʌn]['aʊə(r)]
Butterscotch Bread 2 loaves 350°F . 1 hour
奶油糖果 面包 2 面包 350°F . 1 小时

奶油糖面包 2 个面包 350°F（约 175°C） 1 小时

[kwɪk] ['kɒfi] [keɪk] [wʌn][pæn] 400°F . - ['mɪnɪts]
Quick Coffee Cake 1 pan 400°F . 35 minutes
快的 咖啡 蛋糕 1 平底锅 400°F . - 分钟

速成咖啡蛋糕，1个烤盘，400°F（约204°C），35分钟

[kɔ:n] [bred] 400°F . - [tu:; tə] - ['mɪnɪts]
Corn Bread 400°F . 30 to 35 minutes
玉米 面包 400°F . - 到 - 分钟

玉米面包，400°F（约204°C），烘烤30至35分钟

['bɪskɪts]
BISCUITS
饼干

饼干

['brekfəst] ['bɪskɪts] 450°F . - ['mɪnɪts]
Breakfast **Biscuits** **450°F** **.** **11** **minutes**
早餐 饼干 450°F . - 分钟

早餐饼干，450°F（约232°C），11分钟

['sʌðən] ['bɪskɪts] 450°F . - ['mɪnɪts]
Southern **Biscuits** **450°F** **.** **11** **minutes**
南方 饼干 450°F . - 分钟

南方饼干，450°F，11分钟

[paɪz]
PIES
馅饼

馅饼

[paɪ] [ʃel] [wʌn][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː][paɪz] 450°F . - ['mɪnɪts]
Pie **Shell** **1** **or** **2** **pies** **450°F** **.** **15** **minutes**
馅饼 壳 1 或者 2 馅饼 450°F . - 分钟

派皮（1或2个） 450°F（约232°C） 15分钟

['æp(ə)l][paɪ][wʌn][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː][paɪz] 450°F . - ['mɪnɪts]
Apple **Pie** **1** **or** **2** **pies** **450°F** **.** **40** **minutes**
苹果 馅饼 1 或者 2 馅饼 450°F . - 分钟

苹果派（1或2个） 450°F（约232°C）烘烤40分钟

['bluːbəri] [paɪ][wʌn][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː][paɪz] 450°F . - ['mɪnɪts]
Blueberry **Pie** **1** **or** **2** **pies** **450°F** **.** **40** **minutes**
蓝莓 馅饼 1 或者 2 馅饼 450°F . - 分钟

蓝莓派（1或2个） 450°F（约232°C）烘烤40分钟

['bʌtəskɒtʃ] [paɪ] ([məˈræŋ]) [wʌn][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː][paɪz] 350°F . - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]
Butterscotch **Pie** **(** **Meringue** **)** **1** **or** **2** **pies** **350°F** **.** **10** **to** **15** **minutes**
奶油糖果 馅饼 (蛋白酥皮) 1 或者 2 馅饼 350°F . - 到 - 分钟

奶油糖果派（蛋白酥皮） 1 或 2 个派 350°F（约 175°C） 10 至 15 分钟

['kʌstəd] [paɪ][wʌn][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː][paɪz] { 450°F . - ['mɪnɪts]
Custard **Pie** **1** **or** **2** **pies** **{** **450°F** **.** **10** **minutes**
蛋奶冻 馅饼 1 或者 2 馅饼 { 450°F . - 分钟

蛋奶馅饼 1 或 2 个馅饼 {450°F，10 分钟}

{ 325°F . - ['mɪnɪts]
{ **325°F** **.** **25** **minutes**
{ 325°F . - 分钟

{325°F，25分钟

['mʌfɪn]
MUFFINS
松饼

松饼

[pleɪn] ['mʌfɪn] 400°F . - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]
Plain **Muffins** **400°F** **.** **25** **to** **30** **minutes**
清楚的 松饼 400°F . - 到 - 分钟

原味松饼，400°F（约204°C），烘烤25至30分钟

['bluːbəri] ['mʌfɪn] 400°F . - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]
Blueberry **Muffins** **400°F** **.** **25** **to** **30** **minutes**
蓝莓 松饼 400°F . - 到 - 分钟

蓝莓松饼，400°F（约204°C），烘烤25至30分钟

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['eɪndʒl] [fuːd] [tjuːb] [keɪk] [pæn] { 325°F . - ['mɪnɪts] [ænd; ənd]
Angel Food Tube cake pan { 325°F . 15 minutes and
天使 食物 管子 蛋糕 平底锅 { 325°F . - 分钟 和

天使蛋糕管状模具{325°F，15分钟}

{ 350°F . - ['mɪnɪts]
{ 350°F . 55 minutes
{ 350°F . - 分钟

350°F，55分钟

[spʌndʒ] [keɪk] [tjuːb] [keɪk] [pæn] 350°F . - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]
Sponge Cake Tube cake pan 350°F . 45 to 50 minutes
海绵 蛋糕 管子 蛋糕 平底锅 350°F . - 到 - 分钟

海绵蛋糕，中空蛋糕模具，350°F（约175°C），烘烤45至50分钟

['leɪə(r)] [keɪk] [tuː] ['leɪəz] 375°F .
Layer Cake Two layers 375°F .
层 蛋糕 二 层 375°F .

千层蛋糕，两层，375°F。

- ['mɪnɪts]
40 minutes
- 分钟

40分钟

[paʊnd] [keɪk] [tuː] [ləʊf] [pænz] 350°F . [wʌn] ['aʊə(r)] , - ['mɪnɪts]
Pound Cake Two loaf pans 350°F . 1 hour , 10 minutes
磅 蛋糕 二 面包 平底锅 350°F . 1 小时 , - 分钟

磅蛋糕 两个吐司模具 350°F（约175°C） 1小时10分钟

[mə'ræŋ] [keɪk] [wʌn] ['leɪə(r)] 300°F .
Meringue Cake One layer 300°F .
蛋白酥皮 蛋糕 一 层 300°F .

蛋白酥皮蛋糕，一层，300°F。

- ['mɪnɪts]
55 minutes
- 分钟

55分钟

[fʌdʒ] [keɪk] [tuː] ['leɪəz] 375°F . - ['mɪnɪts]
Fudge Cake Two layers 375°F . 35 minutes
做傻事 蛋糕 二 层 375°F . - 分钟

软糖蛋糕，两层，375°F（约190°C），35分钟

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃiːt] 400°F . [naɪn] [ɔː(r)] - ['mɪnɪts]
Refrigerator Cookies One sheet 400°F . 9 or 10 minutes
冰箱 曲奇饼 一 床单 400°F . 9 或者 - 分钟

冰箱饼干，一盘，400°F（约204°C），9到10分钟。

['mɪnsmiːt] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃiːt] 400°F .
Mincemeat Cookies One sheet 400°F .
肉馅 曲奇饼 一 床单 400°F .

肉馅饼干 一盘 400°F。

- ['mɪnɪts]
10 minutes
- 分钟

10分钟

['ʃʊgə(r)] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃi:t] 400°F .
Sugar **Cookies** **One** **sheet** **400°F** **.**
糖 曲奇饼 一 床单 400°F .

糖饼干 一张 400°F。

- ['mɪnɪts]
10 **minutes**
- 分钟

10分钟

['bʌtəskɒtʃ] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃi:t] 375°F .
Butterscotch **Cookies** **One** **sheet** **375°F** **.**
奶油糖果 曲奇饼 一 床单 375°F .

奶油糖饼干 一盘 375°F。

- ['mɪnɪts]
10 **minutes**
- 分钟

10分钟

['wɔ:lnʌt] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃi:t] 400°F . - ['mɪnɪts]
Walnut **Cookies** **One** **sheet** **400°F** **.** **10** **minutes**
核桃 曲奇饼 一 床单 400°F . - 分钟

核桃饼干，一盘，400°F（约204°C），10分钟。

[kri:m] [pʌfs] [wʌn] [ʃi:t] { 450°F . - ['mɪnɪts]
Cream **Puffs** **One** **sheet** **{** **450°F** **.** **20** **minutes**
奶油 泡芙 一 床单 { 450°F . - 分钟

奶油泡芙 一张（450°F，20分钟）

{ 425°F . - ['mɪnɪts]
{ **425°F** **.** **20** **minutes**
{ 425°F . - 分钟

{425°F，20分钟

['ɒntreɪz]
ENTREES
主菜

入口

[beɪkt] [pə'teɪtəʊz] 400°F . [wʌn]['aʊə(r)]
Baked **Potatoes** **400°F** **.** **1** **hour**
烘焙 土豆 400°F . 1 小时

烤土豆，400°F（约204°C），1小时

['skæləpt; 'skɒləpt][pə'teɪtəʊz] 375°F . [wʌn]['aʊə(r)]
Scalloped **Potatoes** **375°F** **.** **1** **hour**
扇贝状的 土豆 375°F . 1 小时

焗烤土豆片，375°F（约190°C），1小时

['kændid] [swi:t] [pə'teɪtəʊz] 375°F . [wʌn]['aʊə(r)]
Candied **Sweet** **Potatoes** **375°F** **.** **1** **hour**
腩 甜的 土豆 375°F . 1 小时

蜜饯红薯，375°F（约190°C），1小时

[tʃi:z] ['su:fleɪ] 325°F . - ['mɪnɪts]
Cheese **Souffle** **325°F** **.** **40** **minutes**
奶酪 舒芙蕾 325°F . - 分钟

芝士舒芙蕾，325°F，40分钟

['sæmən] ['su:fleɪ] 325°F .
Salmon **Souffle** **325°F** **.**
三文鱼 舒芙蕾 325°F .

三文鱼舒芙蕾 325°F。

-	['mɪnɪts]
40	**minutes**
-	分钟

40分钟

[kɔːn]	['suːfleɪ]	350°F	.	-	['mɪnɪts]
Corn	**Souffle**	**350°F**	**.**	**40**	**minutes**
玉米	舒芙蕾	350°F	.	-	分钟

玉米舒芙蕾，350°F，40分钟

[beɪkt]	[ˌmækə'rəʊni]	350°F	.	-	['mɪnɪts]
Baked	**Macaroni**	**350°F**	**.**	**45**	**minutes**
烘焙	通心粉	350°F	.	-	分钟

烤通心粉，350°F（约175°C），45分钟

[beɪkt]	['æplz]	375°F	.	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]
Baked	**Apples**	**375°F**	**.**	**30**	**to**	**40**	**minutes**
烘焙	苹果	375°F	.	-	到	-	分钟

烤苹果，375°F（约190°C），30至40分钟

[beɪkt]	[hæʃ]	350°F	.	[wʌn]['aʊə(r)]
Baked	**Hash**	**350°F**	**.**	**1** **hour**
烘焙	哈希	350°F	.	1 小时

烤土豆饼，350°F（约177°C），1小时

[beɪkt]	[biːnz]	300°F	.	[θriː]	hours22
Baked	**Beans**	**300°F**	**.**	**3**	**hours22**
烘焙	豆子	300°F	.	3	hours22

烤豆，300°F，3小时22分钟

['rəʊstɪŋ]	[tʃɑːt]	[fɔː(r); fə(r)]	[miːts]	[ænd; ənd]	[faʊl]
ROASTING	**CHART**	**for**	**Meats**	**and**	**Fowl**
烘焙	图表	为了	肉类	和	鸡

肉类和禽类烤制指南

[kʌt]	[ɒv; əv]	[miːt]	['kʊkɪŋ]	['temprətʃə(r)]	[ə'prɒksɪmət]	[taɪm]
Cut	**of**	**Meat**	**Cooking**	**Temperature**	**Approximate**	**Time**
切	的	肉	烹饪	温度	近似	时间

肉块烹饪温度及大约时间

[biːf]	—	['stændɪŋ]	[rɪb]
BEEF	**—**	**Standing**	**Rib**
牛肉	—	常设	肋骨

牛肉——带骨肋排

[reə(r)]	300°	[tuː; tə]	350°F	.	-	-	-	['mɪnɪts]	[pə(r)]	[paʊnd]	[ɔː(r)][tuː; tə][ɪn'tɜːn(ə)l]	['temprətʃə(r)]	140°F	.
Rare	**300°**	**to**	**350°F**	**.**	**18**	**-**	**20**	**minutes**	**per**	**pound**	**or**	**to**	**internal**	**temperature**	**140°F**	**.**
稀有的	300°	到	350°F	.	-	-	-	分钟	每	磅	或者	到	内部的	温度	140°F	.

罕见，内部温度 300° 至 350°F。每磅 18-20 分钟或内部温度达到 140°F。

['miːdiəm]	300°	[tuː; tə]	350°F	.
Medium	**300°**	**to**	**350°F**	**.**
中等的	300°	到	350°F	.

中等温度 300° 至 350°F。

-	-	-	['mɪnɪts]	[pə(r)]	[paʊnd]	[ɔː(r)][tuː; tə][ɪn'tɜːn(ə)l]	['temprətʃə(r)]	160°F	.
22	**-**	**25**	**minutes**	**per**	**pound**	**or**	**to**	**internal**	**temperature**	**160°F**	**.**
-	-	-	分钟	每	磅	或者	到	内部的	温度	160°F	.

每磅肉煮22-25分钟，或煮至内部温度160°F。

[wel]	[dʌn]	300°	[tuː; tə]	350°F	.
Well	**Done**	**300°**	**to**	**350°F**	**.**
出色地	完毕	300°	到	350°F	.

烤得恰到好处，温度达到 300° 至 350°F。

[fɔː(r); fə(r)] ['veri] [wel] [dʌn] [ə'laʊ] [fʊl] [taɪm] [æt; ət] 350°F .
For very well done allow full time at 350°F .
为了 非常 出色地 完毕 允许 满的 时间 在 350°F .

如果想要烤得非常熟透，请在 350°F 的温度下烤制完整时间。

- - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd] [ɔː(r)] [tuː; tə] [ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] 170°F .
27 - 30 minutes per pound or to internal temperature 170°F .
- - - 分钟 每 磅 或者 到 内部的 温度 170°F .

每磅肉煮27-30分钟，或煮至内部温度170°F。

[baʊnd] [rəʊsts] 300° [tuː; tə] 350°F .
Boned Roasts 300° to 350°F .
骨 烤肉 300° 到 350°F .

去骨烤肉温度为 300° 至 350°F。

[ˌeɪ diː 'diː] - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Add 10 - 15 minutes per pound
添加 - - - 分钟 每 磅

每磅增加 10-15 分钟。

[tɒp] [raʊnd]
Top Round
顶部 圆形的

上轮

['miːdiəm] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Medium 300°F . 20 - 25 minutes per pound
中等的 300°F . - - - 分钟 每 磅

中等温度，300°F（约150°C）。每磅（约450克）需烹煮20-25分钟。

[wel] [dʌn] 300°F .
Well Done 300°F .
出色地 完毕 300°F .

做得好，温度达到 300°F。

- - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
30 - 35 minutes per pound
- - - 分钟 每 磅

每磅需30-35分钟。

[rʌmp] 300°F .
Rump 300°F .
臀部 300°F .

臀部温度 300°F。

- - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
30 - 35 minutes per pound
- - - 分钟 每 磅

每磅需30-35分钟。

[tʃʌk] 300°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Chuck 300°F . 30 minutes per pound
查克 300°F . - 分钟 每 磅

用300°F（约149°C）的温度烹煮。每磅（约450克）烹煮30分钟。

[læm] — [leg] 300° [tuː; tə] 350°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
LAMB — Leg 300° to 350°F . 30 minutes per pound
羊肉 — 腿 300° 到 350°F . - 分钟 每 磅

羊腿肉，温度300°至350°F（约150°至177°C），每磅烤30分钟。

[stʌft] ['ʃəʊldə(r)] 300° [tuː; tə] 350°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Stuffed Shoulder 300° to 350°F . 45 minutes per pound
填充 肩膀 300° 到 350°F . - 分钟 每 磅

酿猪肩肉，温度300°至350°F（约150°至177°C），每磅需烤45分钟。

[stʌft] [brest] 300° [tu:; tə] 350°F . - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Stuffed Breast 300° to 350°F . 45 - 60 minutes per pound
填充 胸部 300° 到 350°F . - - - 分钟 每 磅

酿鸡胸肉，温度300°至350°F（约150°至177°C），每磅需烤45-60分钟。

[kraʊn] [rəʊst] 300° [tu:; tə] 350°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Crown Roast 300° to 350°F . 30 minutes per pound
王冠 烤 300° 到 350°F . - 分钟 每 磅

皇冠烤肉，温度300°至350°F（约150°至175°C），每磅烤30分钟。

[vi:l] — [leg] 300°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
VEAL — Leg 300°F . 22 minutes per pound
小牛肉 — 腿 300°F . - 分钟 每 磅

小牛肉——腿肉，300°F（约149°C），每磅22分钟。

['ʃəʊldə(r)] 300°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Shoulder 300°F . 25 minutes per pound
肩膀 300°F . - 分钟 每 磅

肩部温度300°F（约149°C），每磅25分钟。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

家庭主妇应该了解的电烹饪知识(What Every Housewife Should Know About)

第2/2页

[lɔɪn] [ɔː(r)] [ræk] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Loin or Rack 300°F . 30 - 35 minutes per pound
腰部 或者 架子 300°F . - - - 分钟 每 磅

里脊肉或排骨，300°F（约150°C）。每磅烤30-35分钟。

[pɔːk] — [freʃ]
PORK — Fresh
猪肉 — 新鲜的

新鲜猪肉

[hæm] 350°F . - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Ham 350°F . 40 - 45 minutes per pound
火腿 350°F . - - - 分钟 每 磅

火腿，350°F（约177°C）。每磅烤40-45分钟。

[lɔɪn] 350°F .
Loin 350°F .
腰部 350°F .

腰肉 350°F。

- - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
30 - 35 minutes per pound
- - - 分钟 每 磅

每磅需30-35分钟。

['kʊʃ(ə)n] 350°F .
Cushion 350°F .
软垫 350°F .

缓冲温度 350°F。

- - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
35 - 40 minutes per pound
- - - 分钟 每 磅

每磅需35-40分钟。

[pɔːk] [bʌt] 350°F .
Pork Butt 350°F .
猪肉 屁股 350°F .

猪肩肉 350°F。

- - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
40 - 45 minutes per pound
- - - 分钟 每 磅

每磅需耗时40-45分钟。

['speərɪbz] 300°F . [wʌn] - 1½ ['aʊəz]
Spareribs 300°F . 1 - 1½ hours
排骨 300°F . 1 - 1½ 小时

排骨，300°F（约150°C），1-1.5小时

['tendəlɔɪn] 300°F . [wʌn]['aʊə(r)]
Tenderloin 300°F . 1 hour
里脊肉 300°F . 1 小时

牛里脊肉，300°F（约150°C），1小时

[pɔːk] — [kjʊəd]
PORK — Cured
猪肉 — 治愈

腌制猪肉

[lɑːdʒ] [hæm] (- - - ['ɛl'biː'ɛs] .)
Large Ham (14 - 18 lbs .)
大的 火腿 (- - - 磅 .)

大火腿（14-18磅）

300°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
300°F . 20 minutes per pound
300°F . - 分钟 每 磅

300°F（约150°C）。每磅20分钟。

[smɔːl] [hæm] (- - - ['ɛl'biː'ɛs] .)
Small Ham (10 - 12 lbs .)
小的 火腿 (- - - 磅 .)

小火腿（10-12磅）

300°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
300°F . 25 minutes per pound
300°F . - 分钟 每 磅

300°F（约150°C）。每磅25分钟。

[hɑːf] [ɒv; əv] [hæm] ([faɪv] - [sɪks] ['ɛl'biː'ɛs] .)
Half of Ham (5 - 6 lbs .)
一半 的 火腿 (5 - 6 磅 .)

半块火腿（5-6磅）

300°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
300°F . 30 minutes per pound
300°F . - 分钟 每 磅

300°F（约150°C）。每磅需烤30分钟。

[ʃæŋk] [end] 300°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Shank End 300°F . 40 minutes per pound
胫骨 结尾 300°F . - 分钟 每 磅

柄端温度300°F（约150°C）。每磅需煮40分钟。

[bʌt] [end] 300°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
Butt End 300°F . 45 minutes per pound
屁股 结尾 300°F . - 分钟 每 磅

臀部末端，300°F（约150°C）。每磅烤45分钟。

['tʃɪkɪn]
CHICKEN
鸡

鸡

[lɑːdʒ] ([fɔːr] - [sɪks] ['ɛl'biː'ɛs] .)
Large (4 - 6 lbs .)
大的 (4 - 6 磅 .)

大号（4-6磅）

325° [tuː; tə] 350°F . - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
325° to 350°F . 22 - 25 minutes per pound
325° 到 350°F . - - - 分钟 每 磅

325°至350°F。每磅22-25分钟。

[smɔːl] (3½ ['ɛl'biː'ɛs] .)
Small (3½ lbs .)
小的 (3½ 磅 .)

小号（3.5磅）

325° [tuː; tə] 350°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
325° to 350°F . 30 minutes per pound
325° 到 350°F . - 分钟 每 磅

325°至350°F。每磅30分钟。

['tɜːki]
TURKEY
火鸡

火鸡

[lɑːdʒ] (- - - ['ɛl'biː'ɛs] .)
Large (18 - 22 lbs .)
大的 (- - - 磅 .)

大型（18-22磅）

250° [tuː; tə] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
250° to 300°F . 15 - 18 minutes per pound
250° 到 300°F . - - - 分钟 每 磅

250°至300°F（约121°至150°C）。每磅15-18分钟。

['miːdiəm] (- - - ['ɛl'biː'ɛs] .)
Medium (10 - 16 lbs .)
中等的 (- - - 磅 .)

中型（10-16磅）

250° [tuː; tə] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
250° to 300°F . 18 - 20 minutes per pound
250° 到 300°F . - - - 分钟 每 磅

250°至300°F（约121°至150°C）。每磅18-20分钟。

[smɔːl] ([sɪks] - - ['ɛl'biː'ɛs] .)
Small (6 - 10 lbs .)
小的 (6 - - 磅 .)

小号（6-10磅）

250° [tuː; tə] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]
250° to 300°F . 20 - 25 minutes per pound
250° 到 300°F . - - - 分钟 每 磅

250°至300°F（约121°至150°C）。每磅20-25分钟。

[dʌk] — [guːs] 325°F . - ['mɪnɪts] [pə(r)] pound23
DUCK — GOOSE 325°F . 30 minutes per pound23
鸭子 — 鹅 325°F . - 分钟 每 pound23

鸭鹅，325°F（约163°C），每磅23磅需烹煮30分钟。

['kʊkɪŋ] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)]['frəʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)lz]
COOKING Guide for Frozen Vegetables
烹饪 指导 为了 冷冻 蔬菜

冷冻蔬菜烹饪指南

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [taɪm][fɔː(r); fə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] [wɪl] ['veəri] ['sʌmwɒt] , [dɪ'pendɪŋ] [ɒn][və'raɪəti] ,
The cooking time for vegetables will vary somewhat , depending on variety ,
这 烹饪 时间 为了 蔬菜 将要 各不相同 有些 , 取决于 在 种类 ,

蔬菜的烹饪时间会因品种不同而略有差异。

[steɪt] [ɒv; əv][mə'tʃʊərəti][ænd; ənd] [haʊ] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] [prɪ'peəd] [fɔː(r); fə(r)] ['friːzɪŋ] ([slaɪst] ,
state of maturity and how it has been prepared for freezing (sliced ,
状态 的 到期 和 如何 它 有 到过 准备 为了 冷冻 (切片 ,
['kwɔːtəd] , [ɔː(r)] [həʊl]) .
quartered , or whole) .
四分 , 或者 所有的) .

成熟度以及冷冻前的准备方式（切片、切块或整颗）。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['teɪb(ə)l][ɪz] ['sɪmpli] [ə; eɪ] [gaɪd] [tuː; tə][help][juː; jʊ][ɪn] [dɪ'tɜːmɪnɪŋ] ['kʊkɪŋ] [taɪm] ,

The	following	table	is	simply	a	guide	to	help	you	in	determining	cooking	time	,
这	下列的	桌子	是	简单地	一个	指导	到	帮助	你	在	确定	烹饪	时间	,

下表仅供参考，帮助您确定烹饪时间。

[beɪst] [ɒn][wʌn] [paʊnd] ['kwɒntəti] , [kʊkt] [ɪn] ['kʌvəd] [juː'tens(ə)l] , ['stɑrtɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] . [wʌn]

based	on	one	pound	quantity	,	cooked	in	covered	utensil	,	starting	in	boiling	water	.	1
基于	在	一	磅	数量	,	煮熟	在	涵盖	用具	,	开始	在	沸腾	水	.	1

.

:

.

以一磅食材为基准，用带盖容器在沸水中烹煮。1.

['frəʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [wɪ'ðaʊt] ['θɔːɪŋ] .

Frozen	vegetables	may	be	cooked	without	thawing	.
冷冻	蔬菜	可能	是	煮熟	没有	解冻	.

冷冻蔬菜无需解冻即可烹饪。

[haʊ'evə(r)] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə'laʊd] [tuː; tə][diː'frɒst] ['pɑːʃəli] , [ðə; ði]['frəʊz(ə)n] [blɒk] [kæn; kən][biː; bi]

However	,	if	they	are	allowed	to	defrost	partially	,	the	frozen	block	can	be
然而	,	如果	他们	是	允许	到	解冻	部分	,	这	冷冻	堵塞	能	是

['iːzəli] ['brəʊkən][ʌp] ,

easily	broken	up	,
容易地	破碎的	向上	,

但是，如果让它们部分解冻，冻块就很容易被打碎。

[rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn][mɔː(r)]['iːv(ə)n] ['kʊkɪŋ] .

resulting	in	more	even	cooking	.
结果	在	更多的	甚至	烹饪	.

从而使食物受热更均匀。

[kəm'pliːt] ['θɔːɪŋ] [ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz][bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [ɪz][nɒt] [ˌrekə'mendɪd] . [ˌtuː'tuː] .

Complete	thawing	of	vegetables	before	cooking	is	not	recommended	.	2	.
完全的	解冻	的	蔬菜	前	烹饪	是	不是	受到推崇的	.	2	.

1. 不建议在烹饪前将蔬菜完全解冻。2.

[juːz] ['kʌvəd] ['kʊkɪŋ] [juː'tens(ə)l] — ['meʒə(r)] ½ [tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

Use	covered	cooking	utensil	—	measure	½	to	1	cup	of	water	,
使用	涵盖	烹饪	用具	—	措施	½	到	1	杯子	的	水	,

使用带盖的烹饪器具——量取 ½ 到 1 杯水，

[ɔː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)] ['bɒtəm] [ɒv; əv][juː'tens(ə)l][tuː; tə] [depθ] [ɒv; əv] ⅛ [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] .

or	enough	to	cover	bottom	of	utensil	to	depth	of	⅛	to	¼	inch	.
或者	足够的	到	覆盖	底部	的	用具	到	深度	的	⅛	到	¼	英寸	.

或足以覆盖器皿底部，深度为⅛至¼英寸。

[θriː] . [stɑːt] [ɔːl]['vedʒtəb(ə)lz][ɒn] [haɪ] [hiːt] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

3	.	Start	all	vegetables	on	high	heat	in	boiling	water	.
3	.	开始	全部	蔬菜	在	高的	热	在	沸腾	水	.

3. 将所有蔬菜放入沸水中，用大火煮沸。

[rɪ'djuːs] [hiːt] [wen] ['æktɪv] ['stiːmɪŋ] [ɪz][ri'gein, riː-] . [fɔːr] .

Reduce	heat	when	active	steaming	is	regained	.	4	.
减少	热	什么时候	积极的	蒸煮	是	恢复	.	4	.

4. 当蒸汽再次活跃起来时，降低火力。

[kiːp] [ɔːl][juː'tensɪlz] ['taɪtli] ['kʌvəd] .

Keep	all	utensils	tightly	covered	.
保持	全部	餐具	紧紧	涵盖	.

所有餐具都要盖紧。

['vedʒtəb(ə)lz] [ə'prɒksɪmət] ['kʊkɪŋ] [taɪm]
Vegetables **APPROXIMATE** **COOKING** **TIME**
蔬菜 近似 烹饪 时间

蔬菜 大约烹饪时间

['mɪnɪts] [ɒn] [haɪ] ['stiːmɪŋ] ['mɪnɪts] [ɒn] [ləʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ['təʊt(ə)l] ['mɪnɪts] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [taɪm]
Minutes **on** **High** **Steaming** **Minutes** **on** **Low** **Heat** **Until** **Tender** **Total** **Minutes** **of** **Cooking** **Time**
分钟 在 高的 蒸煮 分钟 在 低的 热 直到 投标 全部的 分钟 的 烹饪 时间

大火蒸煮时间（分钟） 小火焖煮至软嫩时间（分钟） 总烹饪时间（分钟）

[ə'spærəgəs] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Asparagus **4** **to** **6** **10** **to** **15** **14** **to** **20**
芦笋 4 到 6 - 到 - - 到 -

芦笋 4 至 6 根 10 至 15 根 14 至 20 根

[biːnz] , [griːn] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Beans **,** **Green** **4** **to** **6** **10** **to** **15** **14** **to** **20**
豆子 , 绿色的 4 到 6 - 到 - - 到 -

绿豆 4 至 6 10 至 15 14 至 20

[biːnz] , ['liːmə] [faɪv] [tuː; tə] [sɪks] [eit] [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Beans **,** **Lima** **5** **to** **6** **8** **to** **14** **13** **to** **20**
豆子 , 利马 5 到 6 8 到 - - 到 -

豆类，利马豆 5 至 6 8 至 14 13 至 20

[biːts] , [jʌŋ] , [həʊl] [faɪv] [tuː; tə] [sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Beets **,** **Young** **,** **Whole** **5** **to** **6** **13** **to** **14** **18** **to** **20**
甜菜 , 年轻的 , 所有的 5 到 6 - 到 - - 到 -

甜菜根，嫩，整颗 5 至 6 13 至 14 18 至 20

[biːts] , ([kʊkt] [ænd; ənd] [slaɪst] [bɪ'fɔː(r)] ['friːzɪŋ]) — — ['hiːtɪd] [tuː; tə] ['prɒpə(r)] ['temprətʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Beets **,** **(** **cooked** **and** **sliced** **before** **freezing** **)** **—** **—** **Heated** **to** **proper** **temperature** **for** **serving** **.**
甜菜 , (煮熟 和 切片 前 冷冻) — — 加热 到 恰当的 温度 为了 服务 .

甜菜根（煮熟切片后冷冻）——食用前加热至适宜温度。

[biːt] [griːnz] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] [fɔːr] [tuː; tə] [faɪv] ['sɛvən] [tuː; tə] -
Beet **Greens** **3** **to** **5** **4** **to** **5** **7** **to** **10**
甜菜 青菜 3 到 5 4 到 5 7 到 -

甜菜叶 3 至 5 4 至 5 7 至 10

['brɒkəli] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Broccoli **3** **to** **5** **10** **to** **15** **13** **to** **20**
西兰花 3 到 5 - 到 - - 到 -

西兰花 3 至 5 10 至 15 13 至 20

['brʌs(ə)lz] [spraʊts] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] ['sɛvən] [tuː; tə] -
Brussels **Sprouts** **3** **to** **5** **4** **to** **6** **7** **to** **12**
布鲁塞尔 芽苗菜 3 到 5 4 到 6 7 到 -

抱子甘蓝 3至5个 4至6个 7至12个

['kærəts] , [slaɪst] [faɪv] [tuː; tə] [sɪks] [θriː] [tuː; tə] [sɪks] [eit] [tuː; tə] -
Carrots **,** **Sliced** **5** **to** **6** **3** **to** **6** **8** **to** **12**
胡萝卜 , 切片 5 到 6 3 到 6 8 到 -

胡萝卜，切片 5 至 6 根 3 至 6 根 8 至 12 根

['kɒliflaʊə(r)] , ['sepəreɪtɪd] [faɪv][tuː; tə][sɪks][sɪks][tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Cauliflower	**,**	**Separated**	**5**	**to**	**6**	**6**	**to**	**10**	**11**	**to**	**16**
菜花	,	分开	5	到	6	6	到	-	-	到	-

花椰菜，分开装 5 至 6 6 至 10 11 至 16

[kɔːn] , [kʌt] [faɪv][tuː; tə][sɪks] — [eit][tuː; tə] -

Corn	**,**	**Cut**	**5**	**to**	**6**	**—**	**8**	**to**	**10**
玉米	,	切	5	到	6	—	8	到	-

玉米，切块 5 至 6 — 8 至 10

[kɔːn] [ɒn] [kɒb] [fɔːr][tuː; tə][faɪv] — [faɪv]

Corn	**on**	**Cob**	**4**	**to**	**5**	**—**	**5**
玉米	在	玉米	4	到	5	—	5

玉米棒 4 至 5 — 5

[keɪl] [faɪv][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Kale	**5**	**to**	**6**	**13**	**to**	**14**	**18**	**to**	**20**
羽衣甘蓝	5	到	6	-	到	-	-	到	-

羽衣甘蓝 5 至 6 13 至 14 18 至 20

[ˌkəʊlˈrɑːbi][fɔːr][tuː; tə][faɪv][fɔːr][tuː; tə][faɪv][eit][tuː; tə] -

Kohlrabi	**4**	**to**	**5**	**4**	**to**	**5**	**8**	**to**	**10**
苤	4	到	5	4	到	5	8	到	-

苤蓝 4 至 5 4 至 5 8 至 10

['mʌʃrʊmz] ['səʊteɪ][fɔːr][tuː; tə][faɪv] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Mushrooms	**Saute**	**4**	**to**	**5**	**10**	**to**	**15**	**13**	**to**	**20**
蘑菇	炒	4	到	5	-	到	-	-	到	-

蘑菇炒 4 至 5 10 至 15 13 至 20

['mʌstəd] , ['kɜːli] [θriː][tuː; tə][faɪv][eit][tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Mustard	**,**	**Curly**	**3**	**to**	**5**	**8**	**to**	**10**	**12**	**to**	**15**
芥末	,	卷曲	3	到	5	8	到	-	-	到	-

芥末色，卷曲 3 至 5 8 至 10 12 至 15

['piːz] [faɪv][tuː; tə][eit][sɪks][tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Peas	**5**	**to**	**8**	**6**	**to**	**10**	**11**	**to**	**18**
豌豆	5	到	8	6	到	-	-	到	-

豌豆 5 至 8 6 至 10 11 至 18

['ruːbɑːb] [faɪv][tuː; tə][sɪks] — [eit]

Rhubarb	**5**	**to**	**6**	**—**	**8**
大黄	5	到	6	—	8

大黄 5 至 6 — 8

['spɪnɪtʃ] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] — [eit]

Spinach	**4**	**to**	**6**	**—**	**8**
菠菜	4	到	6	—	8

菠菜 4 至 6 — 8

[skwɒʃ] , ['sʌmə(r)] [fɔːr][tuː; tə][sɪks][θriː][tuː; tə][fɔːr]['sɛvən][tuː; tə] -

Squash	**,**	**Summer**	**4**	**to**	**6**	**3**	**to**	**4**	**7**	**to**	**10**
壁球	,	夏天	4	到	6	3	到	4	7	到	-

壁球，夏季 4 至 6 3 至 4 7 至 10

[swɪs] [tʃɑːd] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] — [eit][tuː; tə] -

Swiss	**Chard**	**4**	**to**	**6**	**—**	**8**	**to**	**10**
瑞士	甜菜	4	到	6	—	8	到	-

瑞士甜菜 4 至 6 — 8 至 10

['tɜːnɪps] [fɔːr][tuː; tə][faɪv][ˌtuːˈtuː][tuː; tə][faɪv][sɪks][tuː; tə] -

Turnips	**4**	**to**	**5**	**2**	**to**	**5**	**6**	**to**	**10**
萝卜	4	到	5	2	到	5	6	到	-

芜菁 4 至 5 个 2 至 5 个 6 至 10 个

['tɜːnɪp] [griːnz] [fɔːr][tuː; tə][faɪv][fɔːr][tuː; tə][faɪv][eit][tuː; tə] -

Turnip	Greens	4	to	5	4	to	5	8	to	1024
芜菁	青菜	4	到	5	4	到	5	8	到	-

芜菁叶 4 至 5 4 至 5 8 至 1024

['kʊkɪŋ] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)]['frəʊz(ə)n] [miːts]

COOKING	Guide	for	Frozen	Meats
烹饪	指导	为了	冷冻	肉类

冷冻肉类烹饪指南

[ə'prɒksɪmət] ['kʊkɪŋ] [taɪmz] [[ˌtuː'tuː]]

APPROXIMATE	COOKING	TIMES	[	2	]
近似	烹饪	时代	[	2	]

大约烹饪时间[2]

[θɔːd] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [kʊkt] [frɒm; frəm]['frəʊz(ə)n] [steɪt]

Thawed	Before	Cooking	Cooked	from	Frozen	State
解冻	前	烹饪	煮熟	从	冷冻	状态

解冻后再烹饪 从冷冻状态烹饪

[kʌt] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd] ['təʊt(ə)l] [taɪm] ['mɪnɪts] ['mɪnɪts] [pə(r)] [paʊnd]

Cut	Method	of	Cooking	Minutes	Per	Pound	Total	Time	Minutes	Minutes	Per	Pound
切	方法	的	烹饪	分钟	每	磅	全部的	时间	分钟	分钟	每	磅

['təʊt(ə)l] [taɪm] ['mɪnɪts]

Total	Time	Minutes
全部的	时间	分钟

切法烹饪时间 每磅烹饪时间 总时间 每磅烹饪时间 总时间

['stændɪŋ] [rɪb] [rəʊst] ['rəʊstɪŋ] [æt; ət] 300° [tuː; tə] 325°F . [[θriː]]

Standing	Rib	Roast	Roasting	at	300°	to	325°F	.	[	3	]
常设	肋骨	烤	烘焙	在	300°	到	325°F	.	[	3	]

带骨肋排烤制温度为 300° 至 325°F。[3]

[reə(r)] - — - —

Rare	18	—	43	—
稀有的	-	—	-	—

罕见 18 — 43 —

['miːdiəm] - — - —

Medium	22	—	47	—
中等的	-	—	-	—

中等 22 — 47 —

[wel] - [dʌn] - — - —

Well	-	done	30	—	55	—
出色地	-	完毕	-	—	-	—

做得好 30 — 55 —

[rəʊld] [rɪb] [rəʊst]

Rolled	Rib	Roast
滚动	肋骨	烤

卷肋烤肉

[reə(r)] - — - —

Rare	28	—	53	—
稀有的	-	—	-	—

罕见 28 — 53 —

['miːdiəm] - — - —

Medium	32	—	57	—
中等的	-	—	-	—

中等 32 — 57 —

[wel] - [dʌn] - — - —
Well - done 40 — 65 —
出色地 - 完毕 - — - —

做得好 40 — 65 —

[biːf] [rʌmp] ['breɪzɪŋ] - — - —
Beef Rump Braising 30 — 50 —
牛肉 臀部 炖 - — - —

牛臀肉炖煮 30 — 50 —

['pɔːtəˌhaʊs] [steɪk] ['brɔɪlɪŋ] ([reə(r)][tuː; tə]['miːdiəm])
Porterhouse Steak Broiling (Rare to Medium)
波特豪斯 牛排 烤制 (稀有的 到 中等的)

烤波特豪斯牛排（三分熟至五分熟）

[wʌn] [ɪntʃ] [eit] - - — - - - —
1 Inch 8 - 10 — 21 - 33 —
1 英寸 8 - - — - - - —

1英寸 8-10 — 21-33 —

1½ ['ɪntʃɪz] - - - — - - - —
1½ Inches 10 - 15 — 23 - 38 —
1½ 英寸 - - - — - - - —

1½ 英寸 10-15 — 23-38 —

[ˌtuːˈtuː] ['ɪntʃɪz] - - - — - - - —
2 Inches 20 - 30 — 33 - 43 —
2 英寸 - - - — - - - —

2英寸 20-30 — 33-43 —

[klʌb] [steɪk]
Club Steak
俱乐部 牛排

俱乐部牛排

¾ [ɪntʃ] — - - - — - - -
¾ Inch — 16 - 20 — 24 - 28
¾ 英寸 — - - - — - - -

¾ 英寸 — 16-20 — 24-28

[wʌn] [ɪntʃ] — - — -
1 Inch — 20 — 30
1 英寸 — - — -

1英寸 — 20 — 30

[tʃʌk] [steɪk]
Chuck Steak Panbroiling
查克 牛排 煎烤

牛肩肉煎烤

½ [ɪntʃ] — ['sɛvən] — -
½ Inch — 7 — 11
½ 英寸 — 7 — -

½ 英寸 — 7 — 11

[raʊnd] [steɪk]
Round Steak Panbroiling
圆形的 牛排 煎烤

圆形牛排煎烤

½ [ɪntʃ] — ['sɛvən] — -
½ Inch — 7 — 11
½ 英寸 — 7 — -

½ 英寸 — 7 — 11

[biːf] ['pætiz]
Beef **Patties** **Panbroiling**
牛肉 肉饼 煎烤

牛肉饼煎烤

[wʌn] [ɪntʃ] — [eit] — -
1 **Inch** **—** **8** **—** **16**
1 英寸 — 8 — -

1英寸 — 8 — 16

[læm] [tʃɒps]
Lamb **Chops** **Panbroiling**
羊肉 排骨 煎烤

煎烤羊排

¾ [ɪntʃ] — - — -
¾ **Inch** **—** **10** **—** **15**
¾ 英寸 — - — -

¾ 英寸 — 10 — 15

1½ [ɪntʃ] — - — -
1½ **Inch** **—** **20** **—** **25**
1½ 英寸 — - — -

1½英寸 — 20 — 25

['ʃəʊldə(r)] [læm] [tʃɒps] ['breɪzɪŋ]
Shoulder **Lamb** **Chops** **Braising**
肩膀 羊肉 排骨 炖

炖羊肩排

½ [ɪntʃ] — - — -
½ **Inch** **—** **15** **—** **20**
½ 英寸 — - — -

½ 英寸 — 15 — 20

['bəʊnləs] [læm] ['ʃəʊldə(r)] ['rəʊstɪŋ] [æt; ət] - - 325°F . [[θriː]] - — - —
Boneless **Lamb** **Shoulder** **Roasting** **at** **300** **-** **325°F** **.** **[** **3** **]** **40** **—** **50** **—**
无骨 羊肉 肩膀 烘焙 在 - - 325°F . [3] - — - —

无骨羊肩肉在 300-325°F 的温度下烤制。[3] 40 — 50 —

[leg] [ɒv; əv] [læm] - - - — - - - —
Leg **of** **Lamb** **30** **-** **35** **—** **40** **-** **45** **—**
腿 的 羊肉 - - - — - - - —

羊腿 30-35 — 40-45 —

[pɔːk] [tʃɒps] ['breɪzɪŋ]
Pork **Chops** **Braising**
猪肉 排骨 炖

炖猪排

¾ [ɪntʃ] — - — -
¾ **Inch** **—** **45** **—** **55**
¾ 英寸 — - — -

¾ 英寸 — 45 — 55

[pɔːk] [lɔɪn] ['rəʊstɪŋ] [æt; ət] - - 350°F . [[θriː]]
Pork **Loin** **Roasting** **at** **300** **-** **350°F** **.** **[** **3** **]**
猪肉 腰部 烘焙 在 - - 350°F . [3]

猪里脊肉在 300-350°F 的温度下烤制。[3]

['sentə(r)] [kʌt] - - - — - - - —
Center **Cut** **30** **-** **35** **—** **50** **-** **55** **—**
中心 切 - - - — - - - —

中心切 30-35 — 50-55 —

[rɪb] [ɔː(r)] [lɔɪn] [end] . - - - — - - - —
Rib or Loin End . 50 - 55 — 70 - 75 —
肋骨 或者 腰部 结尾 . - - - — - - - —

肋骨或腰肉末端.50-55 — 70-75 —

['sɒsɪdʒ] ['pætiz]
Sausage Patties Panbroiling
香肠 肉饼 煎烤

香肠饼煎烤

½ [ɪntʃ] — - — -
½ Inch — 10 — 15
½ 英寸 — - — -

½ 英寸 — 10 — 15

[wʌn] [ɪntʃ] — - — -
1 Inch — 15 — 23
1 英寸 — - — -

1英寸 — 15 — 23

[[ˌtuːˈtuː]] [ə'dæptɪd] [frɒm; frəm] “ [fuːd] [ænd; ənd] [njuˈtrɪʃ(ə)n] [njuːz] , ” ['næʃ(ə)nəl] [lɪv; laɪv] [stɒk] [ænd; ənd]
[2] Adapted from “ Food and Nutrition News , ” National Live Stock and
[2] 改编 从 “ 食物 和 营养 消息 , ” 国家的 居住 库存 和
[miːt] [bɔːd] , [vɒl] .
Meat Board , Vol .
肉 木板 , 沃尔 .

[2]改编自《食品与营养新闻》，美国国家畜牧肉类委员会，第1卷。

[eks] , [nəʊ] . [fɔːr] , [dek] . , - .
X , No . 4 , Dec . , 1939 .
X , 不 . 4 , 12月 . , - .

X，第 4 期，1939 年 12 月。

[[θriː]] [miːts] [kʊkt] [frɒm; frəm] [ðə; ðiˈ] ['frəʊz(ə)n] [steɪt] ([fɔː(r); fə(r)] [lɒŋgə(r)] [pɪərɪədz]) [ɑː(r); ə(r)]
[3] Meats cooked from the frozen state (for longer periods) are
[3] 肉类 煮熟 从 这 冷冻 状态 (为了 更长 时期) 是
['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['betə(r)] [ɪf] ['rəʊstɪd] [æt; ət] 300°F . -
usually better if roasted at 300°F . 25
通常 更好的 如果 烤 在 300°F . -

[3]冷冻状态下烹饪的肉类（冷冻时间较长）通常在300°F（约150°C）的温度下烤制效果更好。25

[ədˈvɜːtɪsmənt]
ADVERTISEMENT
广告

广告

- ['haʊshəʊld] [ə'plaɪənsɪz] [prə'vaɪd] [ðə; ðiˈ] ['ʌtməʊst] [ɪn] [kən'viːniəns] , [ɪ'fɪʃ(ə)nsi] [ænd; ənd]
Frigidaire's household appliances provide the utmost in convenience , efficiency and
- 家庭 电器 提供 这 极致 在 方便 , 效率 和
[ɪ'kɒnəmi] .
economy .
经济 .

Frigidaire的家用电器提供最大的便利性、效率和经济性。

[ðiːz] [ɪn'kluːd] : [ˌfridʒi'dɛə] — [ðə; ðiˈ] ['əʊnli] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wɪð] [ðə; ðiˈ] ['miːtə(r)] - ['maɪzə(r)] . . .
These include : Frigidaire — the only refrigerator with the Meter - Miser . . .
这些 包括 : 弗里吉戴尔 — 这 仅有的 冰箱 和 这 仪表 - 吝啬鬼 . . .
[ˌfridʒi'dɛə] — [ðə; ðiˈ] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] [ðæt] [kəm'bain] [ləʊ] [kɒst] ,
Frigidaire — the electric range that combines Low Cost ,
弗里吉戴尔 — 这 电的 范围 那 组合 低的 成本 ,

其中包括：Frigidaire——唯一一款配备节电功能的冰箱.....Frigidaire——集低成本、

[haɪ] [spiːd] [ænd; ənd][ʃʊə(r)] [rɪ'zʌlts] . . . [ˌfridʒi'dɛə] — [ðə; ði][dɪ'pendəb(ə)l] ,
High Speed and Sure Results . . . Frigidaire — the dependable ,
高的 速度 和 当然 结果 . . . 弗里吉戴尔 — 这 可靠的 ,

高速可靠的性能……Frigidaire——值得信赖的品牌

[ɪn'taɪəli] [ˌɔːtə'mætɪk] ['wɔːtə(r)] ['hiːtə(r)] . . . [ænd; ənd] [ˌfridʒi'dɛə] — [ðə; ði][dɪ'pendəb(ə)l] [həʊm] ['friːzə(r)] .
entirely automatic water heater . . . and Frigidaire — the dependable home freezer .
完全 自动的 水 加热器 . . . 和 弗里吉戴尔 — 这 可靠的 家 冰箱 .

全自动热水器……以及 Frigidaire——可靠的家用冰柜。

[jɔː(r); jə(r)] [ˌfridʒi'dɛə] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] [wɒz; wəz] [bɪlt] [baɪ][ðə; ði] [seɪm] ['kʌmpəni] [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði]
Your Frigidaire Electric Range was built by the same company and to the
你的 弗里吉戴尔 电的 范围 曾是 建造 经过 这 相同的 公司 和 到 这
[seɪm] [haɪ] ['stændədz] [ðæt] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði] [ˌfridʒi'dɛə] [ɪ'lektrɪk] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ðə; ði]['lɑːdʒɪst] -
same high standards that have made the Frigidaire Electric Refrigerator the largest -
相同的 高的 标准 那 有 制成 这 弗里吉戴尔 电的 冰箱 这 最大 -
['selɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [wɜːld] .
selling in the world .
销售 在 这 世界 .

您的 Frigidaire 电炉灶由同一家公司制造，并采用与 Frigidaire 电冰箱相同的严格标准，Frigidaire 电冰箱也因此成为全球最畅销的产品。

[fɔː(r); fə(r)]['ʌðə(r)]['helpf(ə)l] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɒn][ðə; ði] [ˌprezə'veɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [fuːdz] ,
For other helpful information on the preservation and cooking of foods ,
为了 其他 有帮助 信息 在 这 保存 和 烹饪 的 食物 ,

有关食物保存和烹饪的其他有用信息，

[get][ɪn] [tʌtʃ] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [ˌfridʒi'dɛə] ['diːlə(r)] , [ɔː(r)] [raɪt] [ˌfridʒi'dɛə] [dɪ'vɪʒ(ə)n][ɒv; əv]['dʒen(ə)rəl]
get in touch with your Frigidaire Dealer , or write Frigidaire Division of General
得到 在 触碰 和 你的 弗里吉戴尔 经销商 , 或者 写 弗里吉戴尔 分配 的 一般的
[m'əʊtəz] .
Motors .
电机 .

请联系您的 Frigidaire 经销商，或致函通用汽车 Frigidaire 分部。

[ˌfridʒi'dɛə] [dɪ'vɪʒ(ə)n]
FRIGIDAIRE DIVISION
弗里吉戴尔 分配

弗里吉戴尔事业部

['dʒen(ə)rəl][m'əʊtəz] [ˌkɔːpə'reɪʃ(ə)n]
General Motors Corporation
一般的 电机 公司

通用汽车公司

['deɪtn] , Ohio26
Dayton , Ohio26
代顿 , Ohio26

俄亥俄州代顿26

[ˌfridʒi'dɛə]
FRIGIDAIRE
弗里吉戴尔

弗里吉戴尔

[meɪd] ['əʊnli][baɪ]
Made only by
制成 仅有的 经过

仅由

['dʒen(ə)rəl] [m'əʊtəz]
GENERAL **MOTORS**
一般的 电机

通用汽车

[rɪ'frɪdʒəˌreɪtəz]
Refrigerators
冰箱

冰箱

['reɪndʒɪz]
Ranges
范围

范围

['wɔ:tə(r)] ['hi:təz]
Water **Heaters**
水 加热器

热水器

[həʊm] ['fri:zəz]
Home **Freezers**
家 冷冻柜

家用冰柜

['rɑ:] - - — [naɪn] - -
RA **-** **399** **—** **9** **-** **45**
RA - - — 9 - -

RA-399—9-45

['prɪntɪd] [ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] .
Printed **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
打印 在 U . S . 一个 .

美国印刷

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['i:buk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜ:ʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di:'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神